Энтони Бурден

Это съедобно?

Муки и радости в поисках совершенной еды

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Энтони Бурден, шеф-повар нью-йоркского ресторана «Ле Аль», не просто любит готовить и путешествовать — он познает мир на вкус во всем его многообразии, пробуя и размышляя. Ему известны тайны и тонкости ресторанного дела, и заглядывая в кухни по всему свету — от Сингапура до Гренландии, от Австралии до Шотландии, от кафе на токийском рынке до круизного лайнера для миллионеров, — он заново открывает сочный и яркий мир живых традиций для себя и со смаком делится своими открытиями с нами.

- Энтони Майкл Бурден
  - Предисловие
  - СОЛЕНОЕ
    - «Система D»
    - Творцы зла
    - Воздается по делам
    - Еда и ненависть в Лас-Вегасе
    - «Извращенец» или «хранитель»?
    - Вива Мексика! Вива Эквадор!
    - Контркультура за стойкой
    - Жизнь и преступления
    - Прямо по курсу
  - СЛАДКОЕ
    - Объект поклонения
    - Мой Манхэттен
    - Жесткий хардкор
    - После работы
    - Друзья повара
    - Китайский синдром
    - Босиком
    - «Корабль любви»
  - КИСЛОЕ
    - Убивает ли известность великих поваров?
    - То, что вы, возможно, не захотите знать о работе на кулинарном телеканале
    - Предупреждающие знаки
    - Безумие в Кресчент-Сити
    - Взгляд из-за холодильника
    - Дорожные заметки
    - Погружение
  - ГОРЬКОЕ

- Проблемы с выпивкой
- Вуди Харрельсон: кулинарная муза
- Есть кто-нибудь дома?
- В самом низу
- Пищевые террористы
- Былая грязь

○ УМАМИ
- Чистая роскошь, полный улет
- Голодный американец
- Код Феррана Адрии
- Бразильское лото на пляже
- Старая школа
- Умри, но попробуй

○ ВКУС БЕЛЛЕТРИСТИКИ
- Рождество шеф-повара

○ Комментарии
- Система «D»
- Творцы зла
- Воздается по делам
- Еда и ненависть в Лас-Вегасе
- «Извращенец» или «хранитель»?
- Вива Мексика! Вива Эквадор!
- Контркультура за стойкой
- Жизнь и преступления
- Прямо по курсу
- Объект поклонения
- Мой Манхэттен
- Жесткий хардкор
- После работы (гасите газ, тушите свет)
- Друзья повара
- Китайский синдром
- Босиком
- «Корабль любви»
- Убивает ли известность великих поваров?
- То, что вы, возможно, не захотите знать о работе на кулинарном телеканале
- Предупреждающие знаки
- Безумие в Кресчент-Сити
- Взгляд из-за холодильника
- Дорожные заметки
- Погружение
- Проблема с выпивкой
- Вуди Харрельсон: кулинарная муза
- Есть кто-нибудь дома?

- В самом низу
- Пищевые террористы
- Былая грязь
- Чистая роскошь, полный улет
- Голодный американец
- Код Феррана Адрии
- Бразильское лото на пляже
- Старая школа
- Умри, но попробуй
- Рождество шеф-повара

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26

Энтони Майкл Бурден
Это съедобно?
Муки и радости в поисках совершенной еды

Посвящается Джой, Джонни и Ди-Ди

Предисловие

Вчера я вышел на морскую охоту. В восемь утра, укутанный в оленьи шкуры, я сел в каноэ и отправился в холодные воды замерзающего Гудзонова залива в сопровождении иннуитов и видеокамеры. В три часа дня я уже сидел по-турецки на пластиковом полу кухни, наблюдая, как хозяин дома Чарли, его семья и несколько старейшин племени, радостно пересмеиваясь, разделывали свежую тюленью тушу — сырое мясо, ворвань и мозги — нашей только что убитой добычи. Бабушка восхищенно взвизгнула, когда Чарли вскрыл череп тюленя, продемонстрировав мозг внутри, в липкую глубину которого она тут же поспешила запустить пальцы. Младшенький сосредоточенно резал что-то в почках. Мать семейства рассекла глазное яблоко (самое вкусное), великодушно показала мне, как его надо высасывать, будто это была огромная темно-красная виноградина-конкорд. Счастливое семейство полностью погрузилось в разделку тюленя, окружив его со всех сторон и прерываясь то и дело, чтобы разъесть особенно лакомый кусочек. И конечно, все лица и руки были перемазаны кровью. В помещении царила атмосфера улыбок и хорошего настроения, хотя все это напоминало сцену из «Ночи живых мертвецов» и кровь (большая ее часть) текла по полиэтилену, разостланному на полу. Из телевизора привычно доносилась «Бонанза», и смежная комната выглядела совершенно обыкновенной гостиной, а хозяйка дома, отрезав усатый нос зверя, показывала мне, как держать его за толстые фолликулы, с торчащими из них, как солома, усами, высасывать и вгрызаться в маленькие розовые ядрышки, утопленные в кожистой мякоти. После того как все отведали сырых тюленьих мозгов, печенки, почек, реберного края и ворвани, старуха, не вставая с пола, дотянулась до холодильника и зачерпнула на блюдо мороженой черной смородины. Ее щедро насыпали внутрь туши и катали там, пока ягоды не покрылись кровью и жиром, а затем угостили меня. Это было изумительно.

Я не могу найти слова. Уже в который раз. Или, возможно, они попросту отсутствуют в английском языке. Мое описание скорее подходит к экстраординарным событиям, нежели к обыденной жизни. Я что-то пытаюсь изобразить, но, как правило, никогда не получается точно. Как передать ощущение близости и обособленности, возникающее в этой, на первый взгляд совершенно обычной кухне? Из-за него встретившиеся здесь лицом к лицу, а точнее нос к носу, пятнадцатилетняя дочка

хозяина и ее восьмидесятипятилетняя бабушка начинают петь вместе. Это горловое пение, сначала они разогреваются в синхронном речитативе, устанавливая в единый рисунок ритм дыхания, потом поют, звук и слова свободно льются из их ртов, но рождаются не там, а где-то… глубже. Как передать красоту того чистого и непосредственного ликования (и гордости), с каким они раздирали своего тюленя? Вид Чарли — кровь течет по его лицу и капает с подбородка… Бабушку, сидящую так, что ее колени торчат в разные стороны, и потрясающую остро наточенным тесаком над ворванью. А вот она отсекает тонкие полоски темного тюленьего мяса… Как с помощью слов дать почувствовать все это великолепие, не умалив его реальности?

«Без тюленя тут нельзя, — говорит Чарли. — Нам здесь просто не выжить». И это действительно так, только это еще надо постичь. Надо ощутить этот холод, увидеть сотни миль окрест без единого дерева. Надо отправиться с Чарли, как я, в эти замерзающие воды залива на границе с океаном, увидеть, как он идет по тонкой качающейся льдине, чтобы втащить тюленя в каноэ. Услышать по рации Чарли безнадежные призывы других охотников, застрявших в ночью в снежной буре, зная, что они там без крова и огня. Надо побывать в этом месте. И фотографии тут не помогут, я знаю. Я фотографировал в путешествиях и рассматривал потом снимки: они были плоскими и безжизненными, бледным образом духа места, ощущения от пребывания в нем. Видео? Это совершенно другой язык. Как будто вы перевели события с греческого на латынь и отредактировали, сделав места или людей красивыми, волнующими, смешными или какими-то еще. Наверное, только музыка способна показать место или человека так, что вы вновь сможете ощутить дух. Но я не умею играть на гитаре.

Фрагменты. В мою жизнь вошли части странного путешествия — большие, непонятные и поразительные фрагменты. Похоже, это произошло в последние пять лет. Постоянно в дороге, по девять, десять, даже одиннадцать месяцев из двенадцати. Только три-четыре ночи в месяц я спал в своей постели, а остальные — в самолетах, автомобилях, поездах, нартах, яхтах, вертолетах, отелях, хижинах, палатках, охотничьих домиках, на настиле в джунглях. Я стал каким-то не то продавцом путешествий, не то их потребителем. И то и другое благословляло и обрекало меня на странствия в этом мире, пока я еще на это способен. Забавно, когда твои мечты вдруг осуществляются.

Мой приятель А. А. Джилл однажды заметил, что чем старше он становится и чем больше путешествует, тем меньше во всем разбирается. Теперь я знаю, что он имел в виду. Глядя на планету

так, как на нее смотрю я, постоянно натыкаешься на незнакомое. Как много можно еще увидеть и изучить, как чертовски велик и загадочен этот мир! Это одновременно останавливает и вдохновляет. И все становится только сложнее, когда ты, к примеру, в первый раз приезжаешь в Китай и понимаешь, как много тут всего и как мало у тебя времени, чтобы все увидеть. Это делает безумной мою неизменно сумасшедшую жизнь и в то же время добавляет в нее отчаяния и смирения.

Путешествия меняют нас. Перемещаясь в этой жизни и по этой планете, ты немного меняешь окружающий мир, оставляя повсюду следы, пусть даже едва заметные. И в свою очередь жизнь и странствия оставляют свои отпечатки на тебе. В основном эти отпечатки — на твоем теле или в твоем сознании — прекрасны. Но часто они мешают. Они налетают и всем скопом требуют внимания, когда, оглядываясь на события последних пяти лет, я пишу вызывающе переполненные тестостероном мемуары, которые переносят меня из кухни в бесконечный туннель тесных кабин и залов аэропортов. Хорошие, плохие, иногда приятные, а некоторые мучительные (чтоб лучше помнились) впечатления составляют мою коллекцию.

Последние несколько лет я много писал для журналов и газет, и самые «вкусные» (как я надеюсь) кусочки включены в эту книгу. Многое из написанного безнадежно устарело или рассчитано на публикацию в Великобритании или Австралии, и поэтому я добавил в конце примечания и разъяснения (или оправдания). Все это я написал по тем же причинам, по каким совершал свои безумные путешествия: просто потому, что я это могу. Потому что у нас мало времени. Потому что есть многое, что стоит видеть и помнить. Потому что я всегда думаю, что следующая книга или шоу потребуют вложений и лучше заработать немного гребаных денег, пока я в состоянии.

Это правда, что многие места и события не поддаются описанию. Ангкор-Ват и Мачу Пикчу, например, кажется, требуют молчания, как история любви, о которой невозможно рассказать. Но проходит время, и вы ищете слова, тщетно пытаясь собрать воедино личные впечатления, пояснения и вразумительный способ изложения, чтобы поведать, где вы были и что там происходило. И ведь в конце концов вы совершенно счастливы уже тем, что побывали там и видели все собственными глазами вживую.

СОЛЕНОЕ

«Система D»

Плонжер высшего пилотажа — «дебруйар», тот, кто самое невозможное исполнит, со всем справится, всегда изловчится.

Джордж Оруэлл. Фунты лиха в Париже и Лондоне[1]

Он был знатоком кратчайших и простейших путей, мастером «системы D», предполагавшей два умения — debrouiller и demerder — «изворачиваться» и «выкручиваться»… И отлично умел увернуться от проблем, пройдя по самому краю. Он был очень опытным поваром и при этом очень плохим.

Николас Фрилинг. Кухня

Впервые я встретил интригующее и жутковатое выражение «система D» у Николаса Фрилинга, в его блестящих воспоминаниях о бытности поваром в «Гранд-отеле» во Франции. Я уже знал слово debrouillard, поскольку еще раньше имел удовольствие ознакомиться с концепцией debrouiller и demerder, прочитав о ней у Оруэлла, описавшего, как он работал мойщиком посуды в некоем парижском отеле. Но холодок по моей спине пробежал, заставив вспомнить об этих двух книгах, когда я услышал замечание своего помощника, француза, наблюдавшего, как помощник официанта пытается починить кухонное оборудование чайной ложкой.

— Ага, «система D», — произнес он с теплой ухмылкой и пониманием.

На миг мне показалось, что я столкнулся с тайным колдовским кланом, некоей субкультурой, существующей внутри нашего сообщества шефов, поваров и служителей ресторанного дела. Я вздрогнул, потому что термин из далекого прошлого ресторанной жизни, некое кулинарное знахарство, ожил и нашел применение в моей кухне и в моей команде. Я ощутил внезапную тревогу: моя команда талантливых потрошителей, поджигателей,

наемников и хулиганов вдруг показалась тайным рассадником трилатералистов, иллюминатов, заклинателей змей или дьяволопоклонников. Я внезапно почувствовал себя в положении вне игры и спросил:

— «Система D» говоришь? Что это за «система D»?

— Tu connais… Ты знаешь секретного агента Макгайвера? — отозвался мой помощник глубокомысленно.

Я кивнул, вспомнив дурацкий детективный сериал, где герой постоянно взламывает замки в суперсекретных тюрьмах и совершает нейрохирургические операции с помощью скрепки и обертки от жвачки.

— Ну да, Макгайвер! — пояснил мой повар. — «Система D» примерно так и действует.

Независимо от знакомства с этим термином, я всегда, на различных этапах своей карьеры, ценил изобретательных — debrouillards, и когда был рядовым поваром, то гордился своими способностями в этой области. Способность думать быстро, приспособиться и импровизировать, чтобы не влипнуть, танцевать на проволоке и не упасть лицом в грязь, даже если тебя совершенно загнали в угол, в течение многих лет была предметом моей гордости. Мой предыдущий су-шеф Стивен, очень талантливый повар с явно криминальным складом ума, был просто гроссмейстером изворотливости, эдаким сержантом Билко, который, являясь отменным соусье, знал к тому же множество способов добыть-стащить-выпросить, мог починить холодильную установку, тайно проникнуть куда угодно, все разузнать, подкупить и в результате легко приобрести то, что ему по праву никак не могло принадлежать. Такого человека очень полезно держать при себе. Если в разгар субботнего вечера у меня вдруг заканчивались телячья печенка или шелл-стейки, то на Стивена можно было рассчитывать: он выскакивал за дверь, чтобы возвратиться через несколько минут со всем, что было так необходимо. Где он все это добывал, я никогда не узнавал. Я хорошо понимал, что не надо спрашивать. Чтобы правильно функционировать, «системе D» требуется определенный уровень правдоподобия и умение открещиваться.

Я всегда рад найти исторический прецедент в оправдание собственных темных устремлений. А в ресторанном бизнесе, где настроение имеет тенденцию колебаться от близкого к эйфории до полного отчаяния и наоборот по десять раз за вечер, всегда полезно вспомнить, что мое отчаяние и я сам всего лишь части огромной и хорошо описанной стороны жизни, уходящей корнями в далекие века. Но почему эта специфическая отсылка показалась мне исполненной магии? Стоило задуматься об этом.

Откуда эта извращенная гордость, когда я обнаруживаю, что мои самые низкие и беспринципные уловки в пик халтурной спешки имеют глубокие корни в традиции, восходящей к французским мастерам?

Все сводится к старой дихотомии, противопоставляющей количество и качество. Видит бог, все повара хотят делать отличную еду. Мы хотели бы готовить по шестьдесят пять — семьдесят пять абсолютно безупречных блюд за вечер, и чтобы каждая тарелка стала нашим выдающимся достижением, воплощением всего, что мы знаем и умеем; все только самое лучшее, самое дорогое, все разнообразие доступных сезонных продуктов, — и мы хотели бы при этом платить побольше нашим специалистам. Но реальный мир не таков. Как правило, рестораны не могут тратить по сто пятьдесят долларов на приготовление блюда для каждого клиента. Шестьдесят пять порций за вечер (по крайней мере, в моем заведении) означают, что все мы выдохнемся и зашьемся, причем очень быстро. Говорить о 250–300 порциях за вечер имеет смысл, только если речь идет о каком-нибудь преуспевающем нью-йоркском ресторане, который может обеспечить работой и предоставить в ваше распоряжение слаженную команду хорошо оплачиваемых кулинаров. Несколько лет назад я был начальником производства в ночном клубе около Таймс-сквер с рестораном размером со стадион, и довольно часто у нас бывало по шестьсот и семьсот порций за смену, — все это составляло логистическую задачу, требовавшую скорее навыков авиадиспетчера или офицера-артиллериста, нежели тех, которыми обладает шеф-повар, имеющий классическую подготовку. Чтобы провернуть такой объем, особенно перед шоу, когда все в зале норовят умять по три блюда и десерт до того, как поднимут занавес для «Кошек», лучше поворачиваться побыстрее. Они хотят эту еду, хотят ее горячей, приготовленной указанным способом, и хотят ее немедленно. Можно испытывать восхищение от исполнения, от того, что удалось превзойти себя, потея и ухищряясь, уничтожая и воссоздавая безупречные завитушки на сиюминутных блюдах в угоду ужинающей публике, но есть и другое чувство — мрачное удовлетворение хорошего ремесленника-профессионала, повара, который способен взяться за дело и лечь костьми, но выполнить по-настоящему огромный объем работы и «сделать это».

«Сколько мы сделали?» — обычно спрашивают повара после смены, падая в изнеможении на мешки муки, коробки из-под молока и груды грязных скатертей, закуривая наконец сигарету, выпивая коктейль и прикидывая, чем бы таким криминальным заняться в порядке отдыха после работы. Если называется

большое число (скажем, триста пятьдесят ужинов), а возвратов и претензий было немного, и только довольные и сытые посетители пробирались к дверям ресторана, с трудом протискиваясь через толпу на входе, то — отлично, мы можем оценить эту статистику и понять, чего она стоила. Мы заслужили напитки и похвалы. Нам все удалось! Мы сохранили лицо! Мы не отступили! Что может быть лучше? Мы не только сервировали чудовищное количество блюд без всяких проблем, но и сделали это вовремя и хорошо. Мы предотвратили катастрофу. Мы принесли честь и богатство нашему клану.

А если выдался особенно жестокий вечер, когда в кухонном чаду маячил призрак завала, если нам лишь чудом удавалось не зашиться совершенно и еще как-то в этой ситуации выруливать, не жертвуя главным, это еще хорошо. Представьте себе картинку из сценария похуже: соусье заваливают заказами со всех сторон весь вечер. Все заказанное скапливается у него вместо того, чтобы равномерно распределяться между жаровней, промежуточными участками и приготовлением закусок. Бедолага задерган, постоянно боится не успеть и норовит сбежать, теряя рассудок. Нет ничего хуже ситуации, чем тот ужасный миг, когда повар скользит взглядом вдоль длинного перечня расплывающихся перед глазами заказанных блюд и видит только невразумительные закорючки, подобные санскриту, нацарапанному куриной лапой, которые ничего не говорят его засохшему, обезвоженному, замученному и оскорбленному мозгу. Вот теперь он пропал, он — в дерьме. А поскольку работа кухни в значительной степени требует координирования и командной работы, он тянет за собой всю цепочку.

Но если вам повезло иметь отлаженную работающую на вас машину — команду с хорошим ядром, не боящимся пинков и гордящимся своей изворотливостью, то шансы катастрофического исхода стремительно тают. Старая выучка чоло,[2] убийц, vato locos,[3] — ветеранов многих кухонь, таких как мои повара, которые знают, что делать, когда на плите не хватает места для еще одного сотейника. Они знают, как стукнуть закрытую жаровню или захлопнуть дверцу холодильника, когда руки заняты. Они знают, когда можно влезть в пространство другого повара — и, что еще более важно, как сделать это, избежав состязания в регби с оттоптанными пальцами на ногах и тычков острыми локтями. Они знают, как швырнуть грязную посуду за 25 футов через кухню так, чтобы все приземлилось аккуратно в раковину, не уродуя посудомоечную машину.

Когда заказы сыплются валом, а продукты подходят медленно, и равновесие держится просто чудом, можно увидеть,

как на практике работает «система D» в своем высшем проявлении. Бойлер для горячей воды накрылся? Не парься! Переверни рийетт и поставь кипятиться воду, camale.[4] Закончились симпатичные квадратные тарелочки для весенних рулетиков с омаром? Нет проблем. Помалкивай о новой сервировке и подавай на круглых. Мы знаем, что делать. Сломалась мясорубка? Вот тебе стейк тартар, нарубленный вручную, papi.[5] Мало что для меня столь же прекрасно, как команда разрисованных бандитскими татуировками поваров, словно балерины, плавно кружащихся в рабочем процессе в напряженный субботний вечер. Наблюдение за тем, сколь грациозно и слаженно двигаются вокруг плиты два парня, готовые в свободное время при первой же возможности вцепиться друг другу в горло, вызывает экстаз не меньший, чем некоторые химические стимуляторы или религиозное действо.

В мгновения вроде этого, под огнем и в условиях боя, кухня вновь превращается в то, чем всегда была со времен Эскофье: в бригаду, в военизированную единицу, где каждый знает, что и как ему исполнять. Офицеры быстро принимают необходимые и окончательные решения и проклинают быстроту торпед, если решение оказалось не лучшим. Нет времени, чтобы колебаться, болтать, обдумывать, сочувствовать, когда ты под обстрелом, грозящим разнести и уничтожить и кухню, и обеденный зал. Вперед! Захватить тот холм! Ради этого придется пожертвовать пикантным гарниром из трав к седлу ягненка en crepinette? Это позорище, но поплачем потом, после подведения итогов, когда все вместе спокойно нажремся вечерними суши, напьемся ледяного саке или водки на эдакой поварской сходке. Но в данный момент пришло время «системы D», и потому не будет никаких пикантных трав. Фишка в том, чтобы бороться, один из посыльных упал с лестницы и сломал лодыжку, а за столиком номер семь нужны вилки, а те двенадцать боссов прибыли позже и заняли половину зала, потягивая коньяк, пока другие посетители ждут столиков в баре, дрожат на улице и все чаще кидают на вас сердитые взгляды, какие можно видеть в толпе, линчующей либерийскую милицию, слишком задержавшуюся в джунглях. Закончилась руккола? Замените, бога ради, маш-салатом! Присыпьте шпинатом, водяным крессом… чем-нибудь зеленым!

В такое время иногда даже один героический виртуоз «системы D» может спасти день, выступив и переломив ситуацию. Один шаг может отделять успешный субботний вечер от полного хаоса. Мы можем возвращаться домой, посмеиваясь над всем пережитым, довольные собой, рассказывая об автобусе, который

нас не сбил, или же тихонько проскользнуть в дверь, размышляя о la puta vida,[6] бормоча невнятные взаимные обвинения.

Я слышал и видел немало тонких усмешек шеф-поваров в адрес «системы D». «Я бы так никогда не сделал», — заявляют они в ответ на рассказ о некоторой кулинарной вольности, допущенной в другой кухне. «Никогда!» — утверждают они, с убежденностью офицеров довоенной линии Мажино. Но когда противник перелезает через стену и нет никакой артподдержки, а арьергард отступил, — те же самые повара часто первыми готовы пойти на кулинарное преступление, какого никогда (ладно, почти никогда) не совершил бы самый прагматичный приверженец «системы D».

Быстро сделать хорошо прожаренный стейк? Я наблюдал, как в трехзвездных французских ресторанах за несколько секунд выжимают кровь из средне прожаренного филе-миньон, наваливаясь на него всей массой тела. Я в ужасе смотрел, как повара швыряли прекрасный шатобриан во фритюрницу, засовывали в микроволновку телячьи отбивные, разбавляли соус противной сальной водой на мармайте. Но с чего же это начинается? Все, что падает на пол, удивительным образом падает «как раз на салфетку». Позвольте сказать вам, что все это — одна большая спасительная салфетка.

«Система D», возможно, достигла своего расцвета в привокзальных отелях викторианской эпохи, где меню были огромны и в порядке вещей было предложить, скажем, фрикасе омара «термидор» внезапно нахлынувшим двумстам гостям, в то время как в наличии имелось всего пятьдесят порций. Внезапно пятьдесят порций «термидора» превращались в двести, и не спрашивайте, каким образом. Вы не захотите этого знать. Возможно, «система» появилась вместе с менявшимися требованиями к объему работ и величине порций и досталось в наследство следующим поколениям, когда золотой век гигантских гостиниц пошел на спад, а огромные ресторанные залы при организации банкетов прошлых дней все еще сталкивались с необходимостью обслуживания торжественных приемов едой, сервированной по высшему разряду, и меню при этом непомерно раздувалось, а количество сотрудников неуклонно сокращалось в условиях нарастающей экономии. Я подозреваю, что некоторые из классических блюд той эпохи отражают философию «системы D», особенно в стремлении получить больший эффект из ограниченного числа компонентов. Potage mongole, монгольский суп, например, — новая позиция меню, придуманная поваром на основе комбинации горохового супа с томатным. Ставший легендой Нью-Йорка Дельмонико

предлагал когда-то одновременно ошеломительный выбор супов, превышающий сто наименований. Можно предположить, что не все из них готовились индивидуально каждый день.

Скупые и предусмотрительные французы всегда стремились максимально использовать непритязательные (читай дешевые) компоненты, употребляя все мясные остатки в кладовой, копыта, морды, языки, потроха, создавая блюда, которые стали теперь популярными, вполне самостоятельными, часто дорогими и излюбленными, и нынче их заказывают скорее ради их собственных достоинств, нежели сервируют в качестве хитро замаскированных побочных продуктов производства.

Традиционные бистро, которые выросли вокруг Ле Аль, центрального рынка Парижа, послужили благодатной почвой для обучения гостиничных поваров всех уровней вплоть до шефов, а также для распространения и расширения «системы D». Здесь было очень ограниченное пространство для работы, большинство испытывало финансовые затруднения, а лавки, где работала клиентура, были источником огромного количества того, что считалось непригодными продуктами. Если вы пополняете свою кладовую в месте, гордо именуемом «павильон требухи», то у вас возникнет желание обогатить кухню блюдами вроде кровяных колбасок, свиной головы, конфи из ушей, рубца, голяшек, паштетов и галантинов. Необязательно слушать меня. Почитайте Оруэлла, или Фрилинга, или великолепное «Чрево Парижа» Золя — все, что я уже сказал или еще скажу относительно плохо обработанной еды, преступно искаженных пунктов меню, ужасающей антисанитарии и сомнительных источников поставки, можно найти в этих классических произведениях. Оруэлл описывает работу по колено в мусоре и отпуск обедов в одном таком заведении — и речь идет вовсе не о грязном притоне. Даже сегодня французские ветераны бистро — последователи «системы D» — приучены по необходимости к работе в крошечных, почти кукольных кухнях и производят по десять или двенадцать пунктов меню, несмотря на то, что располагают лишь минимальной возможностью хранения и охлаждения и скудным рабочим пространством, где постоянно сталкиваешься задницей с плонжером. Поработайте с некоторыми из этих людей даже в относительно просторных кухнях Манхэттена, и вы непременно увидите приемы и методы, которым не учат в кулинарной школе.

Конечно, целесообразность — одно, а лень — другое. Я не могу видеть, например, когда повар, вместо того чтобы запечь на огне, нарезать и навести красоту, берет, скажем, бараний окорок и не запекает его на огне с последующей доводкой до готовности в духовке, а обсушивает на циновке, нарезает практически сырым

и потом доводит до надлежащего вида на жаровне. Я видел, как затырканные повара жарят ягненка, говядину и утку одновременно в одной и той же сковороде. Я этого просто терпеть не могу. Или вместо того, чтобы упарить и гарнировать соус к заказу каждый раз в чистом горшочке, некоторые повара держат на горелке настоящую чашку Петри для упаривания соуса, постоянно по мере надобности подливая в гнойное варево неупаренный соус, отчего тот обретает отвратительный пересоленный, подгоревший и горьковатый вкус. Это — не для меня, покорнейше благодарю, только не в моей кухне. Микроволновая печь осчастливила работающих в постоянном цейтноте виртуозов «системы D». Я видел, как ветераны трехзвездной ресторанной кухни запросто пихают абсолютно сырой кот-де-беф (телячий бок на косточке) в микроволновую печь, с позволения сказать, чтобы «прогреть» и сократить тем самым время приготовления!

Можно честно практиковать «систему D», не убивая вкус. Располагая наработанными приемами, сильным гибким умом и четко сознавая уровень, снижать который нельзя ни при каких обстоятельствах, — только при этих условиях можно ломать любые правила и готовить качественные блюда. Клиенты получат то, что хотят, и точно в срок. И это самое разумное решение.

Если бы известный французский повар минувших лет Ватель, совершивший, как говорят, самоубийство, когда ему сообщили о задержке с доставкой рыбы, владел «системой D», то он, возможно, прожил бы более долгую, счастливую и успешную жизнь. А так мы вспоминаем о нем только из-за сего прискорбного случая.

И при этом мы, скорее всего, не вспомним имени того безвестного пионера «системы D», который в критический момент, взглянув на улитку, впервые подумал: «Ну и дела… А может, если я добавлю побольше чесночного масла, то ее можно подать к столу?» Тем не менее мы до сих пор едим улиток по-бургундски, не так ли?

Творцы зла

Я еду в подземке после долгого, трудного дня на кухне. Мои ноги отекли и подобны двум дирижаблям «Гинденбург»; спину невыносимо ломит после четырнадцати часов работы на пределе, в поту и трудных условиях, в желудке тяжесть продегустированных двухсот восьмидесяти обедов, — и я хочу сесть. Есть три места передо мной в переполненном вагоне метро. К несчастью, все три занимает один жирный ублюдок. Он мрачно и нахально расселся прямо посередине, его зад и бедра выплывают из пластикового сиденья по обе стороны, а заплывшие глазки-бусинки с вызовом смотрят, как я пытаюсь втиснуть свою костлявую задницу в оставшийся рядом с ним узкий промежуток.

И грезится мне: я нахожусь на борту самолета, лечу недалеко, и мы снижаемся для вынужденной посадки где-то в полях на Среднем Западе. Двигатель горит, салон заполняется дымом, пассажиры в панике побросали свои лотки с едой и устремились к аварийным выходам. Пилоту удалось посадить самолет на брюхо, пропахав корпусом мягкую землю, но когда пылающий самолет останавливается и аварийные люки распахиваются, встает сидящий у окна трехсотфунтовый эндоморф и напрочь застревает в маленьком дверном проеме. В центральном проходе другой чертов толстяк хрипит на полу, перекрыв выход. Мои волосы загораются, и последнее, что я вижу, — трясущийся бугорчатый черный жир.

Чей это промах? Кто сделал моих сограждан американцев тучными, если не болезненно тучными? Кто извратил старое тождество, когда бедный означало тощий, а богатый — полный, и теперь наши бедняки-работяги стали толстыми и малоподвижными, и, кажется, только богачи могут благодаря личным тренерам, липосакции и продвинутым спа-курортам оставаться стройными? Откуда медленно наползает это зло, проявляющееся в разросшихся бедрах и нависших над пахом животах, из-за которых с каждым годом все меньше представителей нашей цветущей молодежи могут видеть собственные гениталии без помощи зеркала? Кому мы обязаны тем, что каждое новое поколение народа, некогда-то обладавшего вполне нормальным телосложением и пропорциями, становится похожим на раскормленных зерном кастрированных бычков?

Мы знаем ответ. Подлинную американскую угрозу представляет не ядерное оружие, не Джерри Льюис и даже не повторные показы «Спасателей Малибу». Самым опасным всегда были и, видимо, останутся наши рестораны быстрого питания.

Творящие зло заправилы из крупнейших сетей не живут рядом со своими предприятиями. Как торговцы наркотиками, они знают — то, что они продают, не полезно, что они делают соседей уродливее и не добавляют обществу ничего, кроме удушающего однообразия. Недавно, вместе с Эриком Шлоссером, автором превосходной и жутковатой книги «Нация фаст-фуда», я участвовал в дебатах с двумя представителями индустрии быстрого питания на встрече «операторов объединенных сетей общественного питания» в Техасе. Мы, как и следовало ожидать, утверждали, что все присутствующие в зале, по сути — жулики. Оппоненты отвечали вымученным жонглированием числами и статистическими данными, с целью показать, какую пользу приносит их отрасль, обеспечивая занятость на несколько месяцев сотням тысяч человек, которые (как они допускали) в противном случае принялись бы громить винные магазины, заниматься поджогами и предались бы содомскому греху с домашними любимцами.

Они методично оспаривали точные и взвешенные данные Шлоссера, касавшиеся в основном производственного травматизма на предприятиях по разделке мяса, средней продолжительности занятости персонала, сомнительной «диетической» ценности их продукции, подсчитанного увеличения объема бедер населения по маршруту расползания их предприятий по планете и т. д. Но, когда я спрашивал каждого из этих типов лично, стали бы они жить возле одного из их сверкающих огнями, маниакально жизнерадостных ресторанов, то в ответ чаще всего получал ошеломленный взгляд и слова «Черт побери, нет!». А когда я коварно заявил (используя в своих целях нынешнюю лихорадку размахивания флагами), что избранное ими поле деятельности в основе своей непатриотично, что их реклама намеренно нацелена на детей, что они сознательно выращивают из тех диабетиков без шеи, с закупоренными артериями, которым и «за миллион лет не пройти базовую подготовку в армии. Не дай бог, нам еще раз придется высаживаться на Омаха-Бич! Эти раскормленные, как квашня, рохли просто потонут, как крысы!» — они выглядели в самом деле… виноватыми. Вы видите, они все понимают. Вы считаете, они едят свой комбикорм так же часто, как обычные провинциальные простаки? Я так не думаю.

Но действительно ли фаст-фуд всегда зло? Так ли неизбежно он плох по своей природе и во всех внешних проявлениях? Решительно нет. Забегаловки быстрого обслуживания, которые традиционно решают вполне реальные проблемы работающих семей, семей с детьми, вечно спешащих деловых людей и просто

проголодавшихся прохожих, могут обеспечивать качественное питание. Если пройдете по улице в Сайгоне или побываете на открытом рынке в Мехико, вы увидите, что быстрая, простая еда у стойки совершенно необязательно должна быть частью этого отвратительного, иссушающего душу однообразия, расползающегося повсюду: от моллов Сан-Диего, через все Штаты, Европу и Азию, чтобы вновь вернуться в том же неизменном виде и с тем же вкусом — в виде завернутых в бумагу булочек с серым шматком рубленого «мяса» и одним соусом на все случаи жизни. Невообразимо калорийные ужасы куриных наггетов, ароматизированных жидкостью с запахом «говядины», никогда не сбивавшихся «молочных коктейлей» без молока, не знакомого с грилем «барбекю», «сыра» без сыра и уродливое искажение самой идеи, когда питание становится приманкой для желающих получить футболку, — все не так, как должно быть.

По всему миру существует восхитительная, даже полезная быстрая еда, причем часто она дешевле и готовится быстрее, чем продукция, которую предлагают нам рекламный макдональдсовский клоун, полковник KFC, король бургеров и их коллеги. В Японии есть (а на Западе появляются все чаще) быстрые и доступные суши-кафе. В Токио вы можете купить маленькие шампурчики с жаренными на гриле птицей и мясом у торговцев якитори, сконцентрированных вокруг бизнес-кварталов, чтобы обслуживать сотрудников, ищущих что-нибудь наскоро перекусить после работы. В Испании у стойки можно съесть тапас (или пинчос); вы берете что-нибудь вкусное в одном заведении, затем заглядываете в другое, этакая подвижная серия перекусов, неизбежно вкуснейших — и, опять же, всегда в соответствии с вашими предпочтениями и к тому же полезных.

Во Вьетнаме быстрое питание распространено повсеместно, прямо на улицах: только что приготовленные, яркие бутерброды на французских багетах домашней выпечки; дымящиеся миски с супом фо, лапша из переносной скороварки, привязанной к спине владельца; креветки-гриль, нанизанные на сахарный тростник; крошечные порции риса и свинины, завернутые в банановые листья; пряные кальмары; хрустящие маленькие птички; дольки плодов хлебного дерева; бананы и манго в карамели — все это готовят и предлагают индивидуальные предприниматели, для которых профессиональная честь — не расхожая фраза или рекламный лозунг, а основа деятельности. В Мексике можно видеть компании счастливчиков, хлебающих посоле, разновидность жидкого рагу, или менудо, настолько же вкусную смесь, вокруг примитивных тележек, стоящих прямо на улице и работающих на электричестве от чихающего бензинового

генератора. Потратив всего несколько песо и несколько секунд, вы поедите лучше, чем в любом заведении, где заправляют гадкие клоуны или накаченные стероидами герои боевиков. Повернитесь направо, и тут пожилая женщина готовит абсолютно свежую кесадилью из цветков цуккини и домашнего сыра; повернитесь налево — и мамаша с папашей нарезают нежную свиную голову и заворачивают ломтики в такос с сальса фреска, настолько свежей и восхитительной, что вы думаете, будто попали на небеса прежде времени. Сколько времени вы потратили на ожидание, прежде чем начали есть? Примерно двенадцать секунд.

Даже в России есть блинчики и пирожки, подаваемые в худших американских традициях на пластиковых подносах красного, как пожарные машины, цвета, но все же приготовленные человеческими руками прямо на месте из настоящих, узнаваемых ингредиентов, а не доставленные замороженными порциями в вакуумной упаковке с линии мясоперерабатывающего комбината, расположенного на окружной дороге. И не стоит, друзья мои, по привычке представлять при этом русских как коренастых бабушек, похожих на Хрущева. Как выглядели большинство русских, которых я недавно видел? Мужики все похожи на Дольфа Лундгрена, а женщины высокие, стройные и достаточно крепкие на вид, чтобы постоять за себя в уличной драке.

В Камбодже на рынке со мной заговорил безнадежно нищий велорикша, жевавший хрустящую птичку. «А правда, — спросил он, — что все американцы едят только гамбургеры и цыплят из KFC?» И посмотрел на меня с искренним сочувствием.

Я бы не обращал внимания на то, что кладут в эти бургеры, будь они хотя бы вкусными. И хотя меня беспокоит, что реки в Арканзасе запружены куриным дерьмом, чтобы удовлетворить неутолимый голод во всем мире на хрустящие куриные ножки, я не настаиваю на том, что необходимо законодательно выдавить этих козлов из бизнеса. Моя позиция сродни позиции Нэнси Рейган по наркотикам — «Просто скажи „нет“». В следующий раз, когда будете голодным пускать слюни у прилавка с фаст-фудом и поблизости заметите клоуна — просто развернитесь на каблуках и отправляйтесь к одинокому волку, ближайшему по улице независимому предпринимателю с его пирожковой, жареной рыбой с картошкой, кебабами, а в Нью-Йорке к бадье с хот-догами, куда угодно, где у хозяина есть имя. Даже любимое британское изобретение «чиппи» (жареная рыба с картошкой — фиш-энд-чипс) предпочтительнее еды от клоуна; по крайней мере, вы поддерживаете местного индивидуального предпринимателя, который руководствуется нуждами и вкусами своих соседей, а не

данными опроса какой-нибудь фокус-группы из промзоны в Айове, определяющими за вас, что вы захотите или должны захотеть. Треска или камбала, жаренные во фритюре и сбрызнутые уксусом, хаггис с соусом карри — возможно, это не вершина здорового питания, но свои, местные и, если их запить достаточным количеством пива или «Айрн-Брю», они вполне вкусны. Во всяком случае, палатка с кебабами производит свежую еду, и шаурма из говядины не требует добавления ароматических добавок, чтобы быть по вкусу похожей на то, что едят.

Повсюду старайтесь есть пищу, о которой знаете, кем и где она приготовлена. И перестаньте есть так безобразно много, черт побери! Небольшие порции позволят уменьшить вес в стадах наших толстяков в их футболках размером с палатку, штанах на резинке из «Гэп» и мешковидных шортах. (Вероятно, ориентируясь во внешнем виде на фигуры некоторых из наших особо здоровенных рэперов, ребята забывают тот факт, что их героям по всей видимости приходится мыться губкой, насаженной на палку.)

Заодно можно перестать перекусывать всякой дрянью. Вам ведь не нужен этот пакет чипсов между обедом и ужином? Он, скорее всего, даже не доставит вам удовольствия. Сохраните свой аппетит для чего-нибудь достойного! Потерпите немножко! Вся злость и отчаяние, это ощущение пустоты, которое многие из нас испытывают по самым разным причинам, могут быть вытеснены чем-то несравненно лучшим, нежели сырой прессованный кружок из перемолотых гузок и суставов. Ешьте, чтобы насытиться, да, но ешьте с удовольствием. Прекратите соглашаться на меньшее. Тогда, если нам все же придется браться за дело, чтобы «выкурить врага из его логова», то, по крайней мере, мы сможем туда протиснуться.

Воздается по делам

Если вам удастся поймать шеф-повара в спокойную минуту отдыха, когда он пропускает стаканчик, и спросить, каковы худшие аспекты работы, ответ, вероятно, будет таким: «Высокая температура, напряженность обстановки, быстрый темп, изоляция от нормального общества, много часов подряд непрерывной нагрузки, боль, неустанные, бесконечные требования профессионального совершенствования».

Если вы располагаете временем и переждете еще пару стаканчиков и спросите уже о лучшем, ради чего стоит быть поваром, то он помолчит, глотнет пива, улыбнется… и даст тот же самый ответ.

В самом начале деятельности на кулинарном поприще вы не отходите от раковины в переполненной подсобке, и нет ничего приятного в том, чтобы бесконечно чистить овощи и мыть моллюсков, час за часом, день за днем. На самом деле не может быть ничего лучше. И я знаю немало продвинутых поваров и соусье, страдающих так называемым «посудомоечным синдромом»: при малейшей возможности они норовят улучить момент между тонкостями процесса добавления нежнейшего взбитого соуса к жареным морским гребешкам, или изготовления фуа-гра, или запугивания официанта, чтобы проскользнуть к тарелкам и урвать несколько счастливых, бездумных мгновений, моя посуду.

Это не так уж странно, как можно подумать. Многие из нас тоскуют по тем относительно беззаботным дням, когда отвечали лишь за то, чтобы поместить грязные тарелки в машину и смотреть, как они появляются обратно на свет чистыми и красивыми. Точно так же я видел владельцев ресторанных империй, блаженно надраивающих кухонный пол, наслаждающихся чем-то вроде дзэнской медитации, достигающих спокойствия в процессе сосредоточенной черной работы, далекой от сложных задач комплексного управления и адского груза ответственности руководителя.

В кулинарии всегда культивировался тяжелый труд. Практически все, кто какое-то время находится в этом бизнесе, прошли этот путь. И коль скоро мы не балансируем на грани безумия, как Тим Куртц, вообразив себя отныне не поварами, а глашатаями сети супермаркетов, или гласом природы, определяющим предпочтения в программе национального питания, то мы отчетливо сознаем, что остались теми же самыми людьми, какими были всегда. Мы — невидимые помощники. Мы

относимся к сфере услуг, и подразумевается, что, когда богатые люди входят в наши рестораны, мы готовим для них. Пока наши клиенты развлекаются, мы работаем. А когда наши клиенты спят, развлекаемся мы. Мы знаем (во всяком случае, должны знать), что не похожи и никогда не будем похожи на наших клиентов, да мы и не хотим на них походить, даже если и улыбаемся им направо и налево. Люди за столиками отличаются от нас. Мы — совершенно другие, и нам нравится такой расклад. Угождая их прихотям, мы можем снискать славу своим служением тем, кто зачастую богаче нас (я говорю о том, что мало кто из нас мог бы позволить себе питаться в наших собственных ресторанах постоянно), но мы жестче, расчетливее, сильнее, надежнее и хорошо сознаем, что благодаря искусности наших рук и чувств, отточенных опытом приготовления тысяч блюд, способны на то, чего они не могут. Когда ты совершенно измотан после напряженного дня на кухне, а какой-то наманикюренный биржевой маклер занимает слишком много места в метро, тебе не составит никакого труда попросить этого тупого хрена подвинуться. Ты заслужил это! А он — нет.

Это мачизм? Вовсе нет. Мужчины, женщины, все, кто работают на профессиональной кухне, имеют право на это чувство. У них очень напряженный труд, в гораздо более тяжелых условиях, часто на непрерывном производстве с ночными сменами и без всякой уверенности в том, будет ли работа завтра, они должны удовлетворять притязания непостоянной и капризной клиентуры, в окружении, где ты можешь все сделать правильно, но при этом потерпеть неудачу. Это окружение имеет тенденцию перерастать в клановую, племенную субкультуру, с ограниченным взглядом на мир, где «есть мы и есть такие, как мы», и отторгает все инородное. Мы должны готовить как можно лучше для «них», но это не означает, что мы должны быть «ими».

Таким образом, все часы, потраченные на чистку морковки и репы, отскребывание устриц, застругивание копытец свиных ножек, в итоге окупаются. Ты не просто становишься экспертом во всех этих немаловажных операциях, ты подтверждаешь свою надежность, свою крутизну и ценность как работник, которого перегруженный работой шеф-де-парти, су-шеф или повар могут захотеть взять под крыло, инвестировать в тебя немного времени и внимания, практически обучая и помогая тебе подняться из подвала до следующего уровня. Ты также постепенно начинаешь постигать — на деле постигать, — чем, черт возьми, мы заняты в этом бизнесе, в чем цель того, как мы преобразовываем непривлекательное и жесткое сырье в красивое, нежное и вкусное блюдо. После нескольких попыток любой болван сможет

поджарить стейк. Но требуется повар, чтобы превратить простую свиную ножку в то, что захочется съесть. Подлинная история изысканной кухни складывалась по мере того, как поколения голодных, угнетенных и наиболее способных французов, итальянцев, китайцев и прочих превращали все, что имелось под рукой или оставалось от трапез их жестоких господ, в нечто, что люди действительно ели с удовольствием. И поскольку история большой кулинарии зачастую — история бедности, лишений, угнетения и жестокости, то и наша история тоже такова. Как говяжья голяшка становится восхитительно вкусной и мягкой, если ее долго тушить в красном вине со специями, так и помощник повара вырастает в мастера, умелого профессионала, ответственного перед собой, поваром, своими хозяевами, коллегами, клиентами.

Испытывающий стресс, вечно утомленный, перегруженный работой трехзвездный повар не станет тратить время из своего напряженного расписания на обучение молодого новичка на подхвате, чтобы должным образом ввести того в курс дела, если сомневается, останется ли этот новичок рядом и будет ли он столь же увлечен и хорошо мотивирован через три месяца. Действительно насущная необходимость выполнять тоскливую, монотонную работу вроде чистки кальмаров представляет собой пробный шар для отсева людей, которые хотят состояться в большой жизни, но не осознали еще или не готовы к определенному уровню собственных обязательств. Если некоторые из начинающих кулинаров не могут спокойно принять резкий тон или грубый отказ в особенно напряженный момент, то им, скорее всего, явно не хватает в характере той основы, которая необходима, чтобы победить в забеге на длинную дистанцию в этом величайшем бизнесе.

Многое достигнуто вопреки вспыльчивости и даже очевидной жестокости некоторых из наших знаменитых бойцов кулинарного воинства. И случайному наблюдателю поток ругательств в адрес сделавшего что-то не так poissonier[7] может показаться ужасным и оскорбительным. Но есть черта, которую нельзя переходить. Терроризирование ради собственного удовлетворения, ради удовольствия проявления власти над другими, более слабыми поварами или служащими, — позорно. Если я во время смены устраиваю разнос официанту за какой-то имевший место или предполагаемый промах, я искренне надеюсь и ожидаю, что после работы мы останемся друзьями и посмеемся над происшедшим в баре. Но если повар уходит домой, чувствуя себя идиотом, имевшим глупость довериться мне, вкалывать на меня и инвестировать свое время и тяжкий труд ради моего одобрения,

значит, это я допустил серьезный промах. Хорошо организованные кухни, как и трудная работа и хорошие повара, предполагают высокую лояльность, дух товарищества и надежные взаимоотношения.

Разумно подобранную и скоординированную команду людей, относящихся к еде с чувством, душой и всем сердцем, можно научить готовить на том или ином уровне. Нужно принадлежать к определенной людской породе, чтобы любить бизнес. Если достижение превосходства происходит не во имя мечты о телевизионной славе или впечатляющих сделках, не ради признания клиента или расположения повара, а является вашей внутренней потребностью, то вы успешно следуете собственным путем к профессиональному кулинарному становлению, получая профессиональную зависимость от адреналина, и узнать вас можно в любой стране и среди любой культуры.

Трудно сказать, сколько времени я толковал об этом с шеф-поварами и коллегами по всему миру. Всюду, в Сингапуре, Сиднее, Сент-Луисе, Париже, Барселоне или Дулуте, ты не окажешься в одиночестве. Когда ты наконец добиваешься признания и, заняв собственное профессиональное место у плиты, начинаешь готовить свое и всерьез, то знай, черт возьми, что ты вливаешься в «нашу» особую международную субкультуру. Ты признаешь себе подобных и будешь признан ими. Ты горд и счастлив стать частью чего-то старого и благородного, требующего большого труда. Но вы различны, и ты должен сохранить собственное своеобразие.

Еда и ненависть в Лас-Вегасе

— Может, ты сядешь за руль? — сказал я.

Я резко свернул на кроваво-красном «кадиллаке эльдорадо» к обочине и нажал на тормоза. Развалившегося на пассажирском сиденье Рульмана бросило вперед, козырек от солнца слетел, все пиво выплеснулось к нему на колени.

— Ты — скотина, Бурден! — заорал он. — Это ж последнее пиво!

Рульман — здоровенный верзила, ростом, как и я, под два метра, только пошире в плечах, раскормленный зерном Среднего Запада, там и оглянуться не успеешь, как заполучишь толстенные предплечья и жирный загривок, с которыми уже поздно что-либо делать.

Мне стоило опасаться. Он был в ужасном настроении. Я оторвал его от жены и детей, выдернул из его любимого относительного спокойного и цивилизованного Кливленда и заставил проделать путь через всю страну в эту забытую богом пустыню, к Лас-Вегасу, в самое Сердце Тьмы, чтобы он — звезда гастрономической сцены — помог мне в моем телешоу (и написании этой статьи). Он лучше всех мне подходил, поскольку пользовался уважением среди шеф-поваров, будучи соавтором книги рецептов ресторанов «Французская прачечная» и «Бушон». Он бывал в Лас-Вегасе прежде, знал истории интересовавших меня людей и был в курсе происходящего, его репутация, обманчиво простодушная манера держаться в духе «ух, ты черт возьми!» и опрятная симпатичная внешность могли, как я надеялся, превратить меня из одинокого подозрительного чужака-лазутчика в желанного гостя и своего человека. Я намеривался поить его и выведывать все, что он узнавал месяцами, если не годами. И уж во всяком случае, я рассчитывал, что с ним в «Бушоне» у меня будет лучший столик.

У него уже крыша ехала из-за меня. И не без причины.

В последние дни ради телевизионной зрелищности я заставил его постоянно носить безумную гавайскую рубашку цвета электрик. Мы постоянно перебрасывались шуточками, и в ходе этого внутреннего пейнтбола порой я «попадал» весьма болезненно; еще от восхода солнца до поздней ночи я накачивал его пивом, а то и чем покрепче, чтобы затем, когда он размякнет и утратит бдительность, безжалостно расспрашивать о кулинарной истории Лас-Вегаса. Я наблюдал, как он просаживает кучу денег в блэк-джек, и при этом регулярно, по меньшей мере дважды в день вынуждал его поглощать раблезианское

количество еды во время тестирования меню перед включенной камерой (и при этом кратко записывал каждый его комментарий).

И мы часами ездили взад и вперед под палящим солнцем пустыни, чтобы телевизионщики могли наконец снять ключевую сцену к нашей вариации «Страха и ненависти в Лас-Вегасе», но ничего не получалось.

Он должен быть за рулем. Я был в гораздо худшей форме, чем он, моя голова раскалывалась после ночного марафона замороженных «маргарит», сердце бешено колотилось в груди. О чем я думал? Шесть дней, чтобы найти сюжет и сделать каверверсию, написать, переписать, отредактировать, отправить статью для анонса, одновременно снимая часовой эпизод для шоу, — это требовало изобретательности и чудовищной, нечеловеческой изворотливости. Вот и теперь из-за случившейся накладки меня ждал двойник Сэмми Дэвиса-младшего в музее неоновых вывесок, а также еда — постоянно нарастающее огромное количество пищи, которую следует попробовать прежде, чем я прыгну с самолета в двух милях над пустыней с командой «Летающих Элвисов».

* * *

— Возьми себя в руки, Рульман! — Я старался перекричать радио. — Пролить на себя пиво — это хорошо! Помогает избежать солнечного удара. А вот открытая банка в автомобиле, я уверен, незаконна, даже здесь. Кончай ругаться и вези к «Бушону»!

Что такое ресторанный Лас-Вегас — яркая, исполненная надежд и возможностей земля обетованная для шефов или слоновье кладбище беспринципных поваров, превратившихся в рестораторов-деляг? Закономерный итог полной каторжного труда жизни известных шеф-поваров — последняя попытка выжить, продиктованная нехваткой средств у талантливых кулинаров, или просто бездушное расширение бренда? Возможно ли обеспечить действительно качественное приготовление блюд и обслуживание, поддерживать единый стандарт и не утратить индивидуальность, честно делая свою работу в такой громаде, как Вегас, с его отелем «Ксанаду» с кондиционированным воздухом, среди сверкающих неоновыми огнями тематических парков, с этими пещерами ужасов с сутками напролет бренчащими, пищащими и тилибомкающими автоматами? Не стали ли эти дальние форпосты, гордящиеся именами известных и уважаемых шеф-поваров, обкромсанной версией их империй, всего лишь далекими от прообраза многочисленными подделками,

дорогостоящим воспроизведением того, что некогда было наполнено душевным теплом, искренним выражением силы и мечты основателя? Или они так же хороши, как флагманы, но надежды и мечты не оправдались, и они опустились на пару этажей, из-за того, что ныне существуют лишь на «пособие по временной нетрудоспособности» за счет бесконечных рядов мигающих бездушных автоматов?

Пока я терзался столь серьезными моральными проблемами, Рульман наступил ножищей 13-го размера на педаль газа и вдавил ее в пол, вывел красного монстра о восьми цилиндрах с гравия на асфальт, и мы рванули к «Бушону» Томаса Келлера, в место, где я надеялся получить ответ.

Несколькими днями ранее мы посетили некоторые наиболее подозрительные в этом отношении заведения, и в первую очередь, конечно же, «Меса-гриль» Бобби Флэя. Я полагал, что едва ли можно найти более показательный пример продвижения бренда, и собирался нагрянуть туда посмотреть, как там дурят посетителей. Эта легко разрастающаяся сеть напоминает о хамелеоне, способном отрастить хвост взамен утраченного. Классическая история: нью-йоркский повар обретает фантастическую известность благодаря ресторанной сети, расширяет сферу своей деятельности и открывает филиал в Лас-Вегасе. Все просто, как просто и уничтожить вегасовское предприятие Флэя с обычной нью-йоркской язвительностью.

Конечно же серьезному ресторану не добавит солидности расположение в «Мега-Колизее» совершенно китчевого «Дворца Цезаря» с его итальянскими статуями, персоналом в тогах, журчащими фонтанами и сувенирным магазином Селин Дион. Лицо Флэя смотрит свысока, будто с экрана гигантского джамботрона, на обедающих и игроков, мелькающих в непрерывной череде сюжетов его телевизионного шоу. Сам по себе ресторан снаружи выглядит как стильное кафе: тонированное стекло отделяет светлый, современный, с неясным юго-западным акцентом обеденный зал от игровых залов казино.

Мы сели за столик, и Рульман кивнул в сторону старухи в инвалидной коляске, отъезжающей от игорного автомата по другую сторону стекла, и произнес:

— Что-то не вдохновляет меня эта картина…

Над открытой кухней, в ротиссерии размером со спутник, медленно поворачивался цыпленок.

— В первый вечер, когда они открылись, эта штука раскалилась докрасна, чуть ли не до 900 градусов, — сказал Рульман. — Здорово выглядит, когда она красная. Будто огнем

полыхает. Она была такой раскаленной, что могла поджарить посетителей, если бы ее не развернули. Пришлось убрать ее вниз, чтобы клиенты не бежали через все казино с горящими волосами.

— Да, это повредило бы бизнесу, — заметил я.

— Думаешь, это могло бы отвратить кого-то от азартных игр?

Возможно, чувствуя общий скептицизм за нашим столиком, очень осторожный с виду специалист по связям с общественностью, отвечающий за кухню и напитки в казино, поспешил к нам — весьма предусмотрительно — с новыми «маргаритами».

— Просто разрешите кухне готовить для нас, — предложил Рульман. — Пусть делают то, что у них хорошо получается. Ничего сверх того, что в меню.

Тут весьма подкованные официанты принялись подавать еду, то и дело произнося имя своего главного идеолога.

«Тунец тартар со специями от Бобби Флэя» по вкусу был таким же, как тунец тартар и от кого бы то ни было еще в наши дни, но весьма достойно приготовленный в стиле, принятом к югу от границы. «Копченый цыпленок и кесадилья с черными бобами» оказались закопченным цыпленком с кесадильей и черными бобами. Наши «маргариты» неизменно обновлялись. Официант в очередной раз представил нам «Тигровые креветки от Бобби Флэя и кукурузный тамале с жареным чесноком», как будто повторяющееся имя могло что-либо добавить к вкусу, но, по правде говоря, с этим можно было смириться: хорошенькие, искусно приоткрытые кармашки из кукурузных листьев великолепно пахли. Очень хорошо продуманное блюдо, которое, в отличие от кесадильи, тяготеет к более деревенской мексиканской версии.

— Хорош, как настоящий деревенский тамале, — сказал я. — Это здорово. Ни на каком рынке в Мексике не найдешь лучшего. Лучше не сделать.

— Кухня отлично работает, — сказал Рульман завистливо. — Только в окно не смотри.

«Очищенный омар с Северо-Востока в кокосовом соусе с красным чили» скрывал отлично приготовленного омара под довольно пресным и приторно-сладким соусом, а брюссельская капуста (которую я люблю) абсолютно терялась на его фоне. «Жареный цыпленок в шестнадцати специях» опять же оказался отлично приготовленным, но хватило бы и восьми специй. «Филе-миньон, натертое кофейной приправой» было безукоризненно выполнено, но подано с тем же апельсиновым соусом из пластиковой бутылочки, что и цыпленок. Команда на кухне все делала правильно, с отменно отточенной техникой, но я посчитал

нужным отметить концептуальный диссонанс:

— Все та же дрянь из пластиковых бутылочек. Время идет, а…

— Но кухня действительно хорошо делает свое дело, — прервал меня Рульман, справедливости ради (хоть и беспринципно).

— Зачем обязательно ставить собственную метку на все? Все равно что золотить лилии, — ворчал я, недоумевая, зачем отличный кусок с любовью приготовленного филе-миньон потребовалось улучшать, натирая его кофе.

— Сюда приходят не за стейком от Бурдена, — бросил Рульман. — Сюда идут ради стейка Бобби. Пойми, в чем притягательность, — ты покупаешь не еду, ты покупаешь индивидуальность.

— Да блюдо отличное, готовят хорошо. Но зачем так извращаться, пытаясь всюду внести собственный штрих?

— Еда хороша. И они тут хорошо делают свое дело, — сказал Рульман, нервно высматривая очередную «маргариту».

Десерты в «Меса-гриль» были выдающимися. «Кокосовый торт кастад-брюле» со свежими фруктами гармонично сочетал своеобразие авторства Флэя и отменный вкус. «Теплый шоколад и дольче-де-лече-кейк», который просто мог оказаться «Упавшим в суфле шоколадом», был выше всяких похвал и подавался с мороженым, приготовленным с орехом пекан. Оба десерта (и «маргариты») привели нас в безмятежное расположение духа. Вы можете совершить множество гораздо худших ошибок, чем поесть в «Меса-гриль». Эта геенна огненная гораздо лучше, чем могла бы быть. Если посмотреть через тонкую стеклянную перегородку в обеденный зал, то создается впечатление, что клиенты здесь всегда останутся довольны качественными бургерами, коль скоро это будут «Бургеры от Бобби Флэя», поданные под взглядом улыбающегося отовсюду лица Бобби Флэя. То, что кухня четко работает и заслуживает признания и что шеф не появляется (Флэй возник в городе только через пару дней), уже хорошо характеризует это место. Итак, если о предполагаемых ухудшениях по прошествии времени можно не беспокоиться, то ингредиентам хорошо бы дать возможность говорить за себя чуть больше, и тогда все станет, черт возьми, идеально. Хотя я бы предложил тонировать окна, а то вид из-за столиков несколько пугает.

Понадобилось время, чтобы найти «Оливес» Тодда Инглиша в гигантском «Белладжо». Если кто-то и получил право работать, используя полуфабрикаты, то это Инглиш. В наши дни у него

рестораны по всему миру и сеть пит-стопов в аэропортах («Фигс»). Но я провожу массу времени в аэропортах и часто, впадая в смертельную ярость из-за сверхдорогой пародии на овсянку, которую выдают за нечто нормальное, бываю счастлив видеть «Фигс». Тодд сделал этот мир лучше, по крайней мере для меня. Инглиш не обременен множеством звезд и не озабочен подчеркиванием собственного стиля. Никто, идя в «Оливес», не ожидает найти там Жоэля Робюшона. Внешний вид «Оливес» в «Белладжо» вполне соответствует этому заметно сниженному ожиданию. Заведение выглядит как бывший «Беннигэн» без поддельных ламп от Тиффани. Но стоит войти внутрь, как все преображается: прекрасная терраса с видом на огромное искусственное озеро — можно подумать, что ты в Европе, если бы не отели и казино на заднем плане. Если немного сдержать скептицизм, то здесь можно провести несколько приятных часов. Поскольку Рульман куда-то запропастился на весь день (вероятно, просаживал заначку, отложенную на оплату колледжа для детей, за столами для игры в крап), я вынудил Нэри, ассистента моего продюсера, присоединиться ко мне за обедом. Обслуживание в «Оливес» было в высшей степени уверенным, ненавязчивым, профессиональным и приятным.

Когда мы заказали три закуски и два главных блюда, наша официантка спросила, обедали ли мы здесь прежде. Поскольку я ответил «нет», она предупредила, что у них большие порции.

В этой еде не было ничего невротического. Специализация Инглиша — щедрые порции добротных, самых разных средиземноморских блюд, и все этому соответствовало: недавно испеченная фокачча с травами и сардинский хлеб carta da musica в хлебной корзинке оказались явно выше среднего качества. Тонкая пицца с мерценариями и песто с брокколи приятно удивили. Равиоли с горошком, восхитительно лопаясь, постреливали во рту, а ньокки с колбасным фаршем были пусть жестковаты, но все равно вкусны. Палтус и полента с маскарпоне свежие, правильно приготовленные, имели именно такой вкус, какой и должны иметь палтус и полента с маскарпоне. «Хрустящий желтоперый тунец» оказался тяжеловат, пережарен во фритюре и даже неприятно сух — и небрежно сервирован с салатом. Десерты напоминали больничное питание. Тем не менее «Оливес» удается превзойти ожидания, их не раздувая. Это заведение — своего рода контрапункт к излишествам казино, непринужденная, милая передышка от окружающего безумия.

— Это грандиозно даже для Вегаса, — бормотал в одночасье разволновавшийся Рульман за четвертой чашкой саке. Он говорил

о ресторане Такаши Ягихаши «Окада» в новом отеле «Лас-Вегас Уинн», «объединившем французский и японский миры». — Я хотел сказать… Нет, ты только подумай! — Он не мог успокоиться. — Этот парень дорос до всего, начав с ресторана на шестьдесят пять мест в пригороде Детройта! Потрясающе!

Да, «Окада» поражает. Только что отстроенный ресторан на двести тридцать мест обращен к искусственной и при этом потрясающе красивой, окруженной бамбуком и деревьями лагуне. Водопад струится по скалам, и снаружи кажется, будто он падает в густые азиатские джунгли. Я представлял себе прежнее место работы повара по подробным публикациям в «Трибьюте» и должен признать, что это значительный шаг вперед. Именно это может предложить Лас-Вегас: открыть жизнь таким талантливым поварам, как Ягихаши. Приватные обеденные залы; сверкающий, новый, стильный, ценой в несколько миллионов долларов главный зал; большой суши-бар под управлением «мастера традиции суши в стиле Эдо» Миядзавы. Открытая кухня для робата-яки (шампуры с разной маринованной снедью, жарятся над японским углем). На открытой кухне сервируют икру, тушат ребрышки, готовят коробочки бенто — объединение самого разного, темпуры и терияки, спонтанное попурри, смешение и состязание, а также здесь огромный выбор саке.

Да, суши были не блеск: рис холодный и липкий, уни (морской еж) не самый свежий, какого я ел. Превосходный оторо был нарезан слишком толсто и поперек соединительных прожилок. Но невозможно не проникнуться энтузиазмом этого места. «Окада» излучает энергию, гордость, оптимизм — воплощение американской мечты об успехе. Это торжество разнообразия и экзотики не может не поражать своей дерзостью. Наш официант с таким воодушевлением объяснял мне и Рульману (двум искушенным, убеленным сединами писателям и знатокам гастрономии, каким тут мог оказаться любой), что такое омакасе (дегустационное меню), что нам поневоле приходилось симулировать невежество и удивление. Затем последовала веселая суета и неразбериха, несколько напоминавшая сломавшийся конвейер, когда еду приносили с самых разных участков, без какого-либо согласования. Внимательный сомелье изо всех сил старался следовать параллельным курсом и соответственно подавать подходящее блюду превосходное нефильтрованное саке, исчезая лишь за тем, чтобы через мгновение появиться с новой порцией. Непрерывное кружение тарелок над столом в ходе почти домашней дегустации напоминало заходящие на посадку и взлетающие самолеты в аэропорту имени Кеннеди в час пик.

Рульман с его вечными маниакально-депрессивными опасениями забеспокоился.

— Мне уже страшно, — проворчал он, разделываясь со злосчастным «лобстер-трио», состоявшим из непонятно зачем подкопченного хвоста омара (вкус которого был… ладно уж, «копченым»), тефтелей из омара, которые вполне могли оказаться тефтелями из ножек краба, и желе из омара в стеклянном бокале. — Возможно, у этого всего есть подоплека. Если бы Ягихаши открыл ресторан в Нью-Йорке раньше, чем здесь, критики его бы изничтожили. Он бы там все узнал о себе.

Кулинарные предложения «Окады» поражали то отменным качеством, то самонадеянностью повара, но энтузиазм и гордость ощущались неизменно. Стоило попробовать разных шашлычков робата-яки, жареные креветки были прекрасны, ребрышки барбекю безупречны, оторо на гриле жирны, а причудливое сочетание совершенно несовместимых зажаренной на гриле бараньей котлетки на косточке с тапенадой из маслин, к счастью, не умаляло достоинств остального.

«Синяя нототения, запеченная в сладком саке-касу»[8] оказалась очень нежной, саке выше всяких похвал, а осматривая красивый обеденный зал и подглядывая ненароком за загорелой парочкой в футболках и шортах — парень сидел в бейсболке и сандалиях на босу ногу, а девушка в кроссовках, и оба за соседним столиком увлеченно разделывались с содержимым своих тарелок палочками, — я был склонен видеть мир в значительно более радужном свете.

— Ты убогий мизантроп с мерзкими снобистскими замашками, Рульман! — рявкнул я. — Это же просто мировой ресторан! Взгляни на это место, на эту еду и проникнись! Оно открывает мир, несет знания! Куда ж, ты думаешь, еще стоит идти людям, выигравшим немного долларов в тот недолгий час, когда их переполняют надежды и оптимизм, прежде чем завтра они все спустят в трубу? В «Ти-джи-ай макфанстерс»? В стейкхаус? В ночной буфет в «Ривьере»? Посмотри, на что они обречены здесь, в центре этой жуткой пустыни, среди бесконечных фужеров с дайкири и май-тай, креветочных коктейлей за доллар девяносто девять, на этом клочке циничной праздничной круговерти взлетов и падений. Это вкус нового, Рульман. Вкус Азии! Новые ощущения! Новые компоненты! Они напьются мягким саке, посмотрят на лагуну и подумают: «А может, Азия — это круто! Мне нравится этот вкус!» Оглянись вокруг, посмотри на зал, Рульман. Здесь твои соотечественники могут хорошо поесть, причем поесть по-новому. Божьей милостью Америка может заказывать саке вволю.

На следующее утро Рульман снова исчез, оставив на столике в номере «Уинна» невнятную записку. Он продул за игорным столом жуткую сумму, и теперь ему, вне всякого сомнения, предстоят непростые объяснения с женой. Конечно, я мог упустить шанс воспользоваться его энциклопедическими познаниями в области кулинарной истории Лас-Вегаса, но все же не так скоро! Наверное, ему понадобилось скрыться куда-нибудь, чтобы дать возможность передохнуть напичканному суши организму перед заключительным рывком в «Бушон». Изучив лежавший с запиской счет, я понял, что меня тоже ждут проблемы, когда я буду обосновывать моему издателю, как человек мог потратить больше пятисот долларов на просмотр фильмов в номере. И зачем Рульману понадобились в номер «грейпфрут 1 шт.», «6 порций цыпленка кун-пао», «2 куска мыла „Нитроджин“», не говоря уже об электроинструментах и смазках, заказанных в магазине подарков?

Зато вместо Рульмана с его дурным настроением и малоприятными привычками я мог пообедать в обществе Трейси из съемочной группы. Она, по крайней мере, умела радоваться хорошей еде и не норовила оскорбить официанта.

В отличие от Флэя и Инглиша, Даниэль Булю защищен звездами «Мишлена», четыре из них можно видеть в прекрасном обеденном зале его нью-йоркского ресторана, носящего имя шеф-повара. Его другое нью-йоркское заведение, не столь солидное «ДБ Бистро Модерн», приблизительно таково, как от него и ожидают. Но и в Лас-Вегасе Булю делает все правильно, великодушно облекая доверием (и ответственностью) заведующего производством повара Филиппа Рисполи. И в этом случае тоже ему есть чем гордиться. Все в новой брассерии Даниэля Булю в отеле «Лас-Вегас Уинн» именно так, как и должно быть. Канапе с утиным паштетом и фуа-гра именно таковы, каких и ждешь от такой знаменитости, как Булю (если отважишься на них в сорокапятиградусную здешнюю жару).

Севрюжья икра с еще теплыми блинами — классика, удачно дополненная весьма достойным шампанским. Под сенью водопада, струящегося по гигантскому экрану в зеркальный пруд, еда и обслуживание кажутся столь легковесными, что демонстрация дикой мощи природы скорее выглядит нелепо, нежели потрясает. Суп из омара имел насыщенный вкус — отрадный привет от двух омаров, которых, как я предвидел, принесли в жертву во имя великого озарения повара. «Вителло тоннато» весьма актуально добавил нечто к умирающей идее тунца тартар, но применительно к телячьему «сладкому мясу».

Треска и моллюски по-баскски щедро приправлены и восхитительно свежи и непретенциозны, а салат из омара лишь подтвердил, что великий повар знает, как раскрыть все его составляющие. Десерты выглядели скромно и сдержанно, обслуживание было дружелюбным, доброжелательным, спокойным и эффективным. Хотелось бы отправить Булю и Рисполи в соседнюю дверь «Окады», чтобы они показали там, как работают взрослые ребята.

Стоит полюбить город, где можно одновременно курить и играть на деньги даже в аптеке. Той ночью, временно покинув прекрасные ресторанные залы и казино отелей, я втиснул красный «кадди» на стоянку около «Тиффани кафе» и «Уайт красс драгс» в самом конце захудалого тупика. Я загрузил аспирином раскалывавшуюся голову, заказал у стойки ветчину и яйца. В «Тиффани» видишь другую сторону Лас-Вегаса. Здесь нет никакого блеска и шика. Естественно, ведь те, кто бросают четвертаки в игровой автомат в ночной аптеке, явно выпали в другой мир. Я внимательно разглядывал помятые лица посетителей, ища Рульмана. Я пытался звонить на его сотовый. Никакого ответа. Я прочесывал салоны «Дабл даун», какие-то сомнительные заведения Голден Гэйт, Бинайона и Ривьеры, высматривая среди отчаявшихся и потерянных лиц своего друга, но безуспешно. Я пил что-то розовое в популярном местечке с огромным скорпионом, «Файрсайд лаунж», надеясь, что Рульман вдруг возникнет на фоне гор начос и напитков с зонтиками. Но он не появлялся.

На следующий день, так и не добыв своего главного советника в вопросах гастрономии, я восстановил душевные силы, съев менудо в кафе «Сомбреро» в Со-Ма. Прекрасное противоядие от преисподней казино. Я заглянул ненадолго в «Уинн» и увидел несколько заядлых любителей блэк-джека, игравших в купальных костюмах. Проходя по этажу казино, я вдруг ощутил на своем локте чью-то стальную хватку.

— Деньги! Мне нужны деньги! — Рульман предстал передо мной в грязных шортах и футболке «Дэд бойз», на которой было наляпано что-то вроде замороженного дайкири с жареным батончиком «Твинки» с Фримонт-стрит. — Я проторчал в «Мермейд» двое суток! — отчаянно взывала несостоявшаяся телевизионная звезда. — Я потерял все. Все! Я сгинул в омерзительных сахарных горах этих «Твинки». И «Орео»! Они жарят здесь во фритюре печенье «Орео», Бурден! Сопротивление бессмысленно, я не мог устоять. А сейчас дай мне денег! Я отыграюсь в кено и сразу же тебе верну.

Всего неделю назад я видел Рульмана, который в спортивной куртке выступал в роли Саймона Коуэлла на государственном телеканале в кулинарном конкурсе «Готовим под огнем». Теперь от него осталась лишь потрепанная оболочка — небритый, ввалившиеся глаза, мечущиеся в глазницах, как шары пачинко. Откровенно говоря, он испугал меня. Я быстро всучил ему скомканную наличку, надеясь, что смогу как-нибудь спрятать эту сумму в отчете о расходах.

— Ладно, Рульман, вот тебе пятьдесят долларов, — сказал я. — Но когда ты их проиграешь, то придешь ко мне в номер, примешь душ и побреешься. Я подыщу тебе приличную куртку и какую-нибудь одежду. Нам надо еще отснять сюжет с десертом. И еще «Бушон»! Припоминаешь «Бушон»? Томаса Келлера? Парня, с которым ты писал книги?

Упоминание о Келлере благотворно подействовало на моего измученного друга. Он выпрямился, взгляд сфокусировался, что еще минуту назад казалось совершенно невозможным, стер крошки «Орео» и засохшую глазурь, которая выглядела, как запекшаяся на щеке кровь.

— Да, — сказал он. — «Бушон». Конечно. Ты абсолютно прав. — Он протянул мне обратно деньги и неожиданно уверенно и энергично шагнул к лифту. — Не знаю, о чем я только думал только что. Забыл о планах… Ничего себе! Вернемся к делу, мы ведь профи!

Если говорить об ожиданиях, то вряд ли они могут быть выше тех, что я испытывал в отношении многообещающей лас-вегасовской версии «Бушона» Томаса Келлера. Поварские ножи должно сложить перед шеф-поваром, которого многие считают лучшим и наиболее авторитетным в мире. То, что этот вне всякого сомнения повар самого крупного калибра с поистине цельной концепцией — его «Французская прачечная» казалась антитезой Лас-Вегаса — собрался открыть ресторан в вычурном, как декорация, казино-отеле-развлекательном центре «Венешиан Ренессанс», многим казалось падением, предательством и изменой принципам. Многим кретинам от гастрономии хотелось увидеть, как он терпит неудачу, желательно, не отходя от своих защищенных компьютеров, увидеть его провал, как возмездие за то, что он посмел предлагать отличную еду в месте, которое они считают Худшим-На-Земле.

Они полагали, что Келлер должен быть наказан за то, что решил, будто игроки и отдыхающие, приехавшие из всех центральных штатов на юг, в неприглядных шортах и носках под сандалиями, имеют право приобщиться к первоклассной

французской кухне и оценить ее сложные шедевры. По мнению «знатоков», это было оскорбительно, как метать бисер перед свиньями и пускать с молотка то, что столичная гастрономическая элита считала своей собственностью. Рульман хорошо припечатал на своем вебсайте этот гнусный снобизм. Почему у широкой публики не должно быть доступа к прекрасной еде, спросил он. Почему этих людей не следует приглашать к тем же столикам, право сидеть за которыми мы — ньюйоркцы, жители Сан-Франциско и туристы всего мира — считаем для себя неотъемлемым? Разве, в конечном счете, задача великого повара не в том, чтобы менять положение вещей к лучшему? То есть обольщать, принуждать и побуждать людей питаться лучше, пробовать что-то новое, дарить радость и даже расширять кругозор?

Я считал этот довод Рульмана достаточно показательным. Фактически, именно этот довод убедил меня отодвинуть собственный страх и неприятие и съездить в Лас-Вегас, чтобы лично посмотреть, насколько он прав.

Входя в «Бушон», попадаешь в отличную, непринужденно воссозданную французскую брассерию. Длинная, сверкающая металлом барная стойка заставляет вспомнить знаменитый парижский «Купол». Все детали, как всегда у Келлера, до мелочей без единой фальшивой ноты. Это другой мир, маленький кусочек Франции, в свободном плавании среди неприглядной, окружающей его на расстоянии нескольких ярдов действительности. Меню на удивление традиционно. Для начала ничего вызывающе необычного. Никаких кровяных колбасок, или потрохов, или говяжьей печенки и другого непривычного, но классического репертуара брассерий, только превосходно исполненные блюда, относящиеся к мэйнстриму. «Большая тарелка» с омаром, мидиями, сезонными крабами, креветками, устрицами или моллюсками от тех же поставщиков, что и во «Французской прачечной» и в «Пер се», внушала благоговейный ужас. Рийет из копченого и свежего лосося запросто могли бы подать в любом из знаменитых ресторанов Келлера, если только порции уменьшить и оформить применительно к тем фантастическим интерьерам. Треска брандад-де-морю в легком тесте была нежной и свежей и изумительно приправленной именно так, как должно. Мы заказали жареного цыпленка пуле роти, который, как считают многие профессионалы, является показателем кулинарного мастерства. Вы сможете рассказать о кухне все, вам только нужно знать, как в ней готовят такое простое блюдо, как жареный цыпленок. Он был выше всяких похвал. Это лучший из всех возможных жареных цыплят —

сочный, ароматный, вдохновляющий своей простотой. Флэтайрон-стейк с фрите сразил меня виртуозностью приготовления. До этого момента утешился мыслью, что в своем заведении «Ле Аль» в Нью-Йорке я делаю лучшую французскую картошку фри в стране. Боюсь, эта чемпионская позиция уже нам не принадлежит. Стоит отметить, в «Бушоне» знают, как приготовить и выдержать стейк. Десерты (тарт о цитрон и шоколадный мусс) были, как вы, наверное, уже догадались, фантастическими, хотя выглядели просто. Здесь очень непринужденная обстановка и поесть можно запросто. Не приходится дожидаться официанта. Никаких пиджаков и галстуков. Все — интерьер, обслуживание, меню — самым убедительным образом свидетельствует, что и в Вегасе можно делать дело достойно, как надо. Среди — хоть и на безопасном расстоянии — окружающего разбоя и уродства все-таки можно создать тихую гавань для спокойного, изысканного наслаждения вкусом еды.

Думаю, превосходной метафорой для просветления, которое я обрел в Лас-Вегасе, может стать последний проведенный там день, когда я лицом вниз летел к земле на высоте двух миль над пустыней в свободном падении, с привязанным к спине «Летающим Элвисом».

Когда делаешь шаг из самолета, то в первый миг, в первую тысячу футов происходит выброс чистого адреналина, а затем возникает эндорфинное возбуждение. Ты летишь головой вперед, и рот открывается в немом вопле, и тут Элвис, тронув тебя за плечо, оттягивает руки и ноги назад, заставляя принять «банановую позицию».

Несколько долгих мгновений ты фактически паришь в небе. Сбываются все детские сны и мечты, и пока не наступит второе мгновение славы, до того как раскроется парашют и рывком вернет тебя к действительности, тебе кажется, что ты можешь летать. Когда чувствуешь, как что-то касается твоих растопыренных пальцев, то почти веришь, что разукрашенная блестками фигура рядом с тобой, в связке с которой ты несешься сквозь небо, и впрямь может быть Элвисом.

Возможно, именно об этом и речь. Вегас существует для того, чтобы объяснить нечто всем прославленным мэтрам, поварам, игрокам, посетителям — всем, кто туда приходит. Мы несемся вперед к очевидной, как земная твердь, реальности, верно и неизбежно приближаясь к конечной точке (если только вдруг наш парашют случайно не раскроется или мы сами не напортачим, и тогда все закончится значительно быстрее), а время, проведенное

в Лас-Вегасе, — мгновения, часы, дни — дает нам почувствовать, что мы можем оставаться на высоте всегда.

«Извращенец» или «хранитель»?

Я только что закончил читать провокационный и блистательный роман канадца Тимоти Тейлора о шеф-поваре. Герой Тейлора разделяет всех шеф-поваров на два лагеря: «извращенцев», которые готовят продукты из самых дальних уголков мира, не признают границ и ограничений и постоянно измышляют очередной современный способ скомбинировать новое и старое, и «хранителей», для которых местный колорит и связь с традициями и сменой сезонов на родной земле — главная забота. К «извращенцам» можно отнести таких поваров, как Норман Ван Акен, Нобу Мацухиса, Жан-Жорж Фонгерихтен, — эти ребята всегда хотят лучших ингредиентов, из какого бы далека ни пришлось их везти и сколько бы времени это ни заняло, они творят в стиле «фьюжн». «Извращенец» полагается на собственный талант, видение и способность наладить сотрудничество с поставщиками продуктов. Исполненный надежд, он ломает традиции и раскрывает нечто новое в привычных ингредиентах, соединяя их с экзотическими и незнакомыми. Мы видели и то, к чему «извращенцы» способны в своих лучших творениях, и то, что они могут сделать в худшем случае, жуткие меню, включающие тихоокеанско-паназиатско-латиноамериканские блюда, в которых повара неправильно используют азиатские или южноамериканские ингредиенты, преисполнившись лихорадочного энтузиазма золотоискателей, но, не продвигаясь ни на йоту, топчутся вслепую и попусту.

Самым ранним и наиболее примечательным представителем «хранителей» можно считать Элис Уотерс. Ее «Чез Панисс» в Беркли остается колыбелью революции «медленной еды», ресторан, в котором готовят из продуктов, почти исключительно представляющих щедрость Северной Калифорнии и Тихоокеанского Северо-Запада Америки. Фергус Хендерсон — «хранитель», его еда — гордое выражение и традиций страны и культуры. Всегда звучит неотразимо и уместно: «Я приготовлю то, чему пришло время созреть здесь, на этой земле». Это дарует несравнимую радость от вкуса дикой земляники или белой спаржи во Франции, свежих молодых угрей в Португалии, помидоров в Италии. «Хранители», по моим наблюдениям, корнями связаны с местом и временем, и потому более вероятно, что они готовят с настоящим неподдельным чувством, проявляя искренность, заботясь о вашем комфорте и стремясь пробудить интерес, вместо того чтобы ослеплять.

Мне всегда нравилось причислять себя к «хранителям».

Много путешествуя по миру, часто бывая в очень бедных странах, где «извращенцев» просто не может быть, я снова и снова восхищался поварами, сердечно и с душой кормившими посетителей свежей и запоминающейся едой и располагавшими при этом весьма ограниченными ресурсами. Как некогда во Франции и Италии, развитие высокой кулинарии во Вьетнаме и Мексике стимулирует, кажется, суровая необходимость максимально использовать то, что доступно, и тогда, когда это доступно. Я бесконечно и утомительно призывал есть то, что определяется местом и сезоном, — такова основа, на которой выросло много французов и итальянцев и которая по большой части отсутствует в американской и британской кулинарной культуре.

Но сейчас меня одолевают сомнения.

В аргументации «хранителей» налицо отчетливый привкус догматизма. Французская «Группа Восьми» объединила поваров, осуждающих введение «иностранных» специй и ингредиентов в высокую кухню, они производят на меня впечатление публики, которая хочет, чтобы все фильмы были напыщенными, как финансируемая правительством костюмная драма с неизменным Жераром Депардье в главной роли. Однажды я слышал, как парижский повар, наблюдавший за эльзасским коллегой, который готовил квашеную капусту с колбасой, обронил: «Это не французское». Элемент национализма витает в воздухе, когда некоторые повара порицают внешнее, иноземное влияние в приготовлении пищи — жутковатое сходство тех, кто не приемлет чуждого влияния в еде, и тех, кто не приемлет иностранцев. Да и приверженцы экологически чистых продуктов часто столь пылко рассуждают об опасностях пестицидов, гормонов, антибиотиков и генетической модификации, что кажется, будто они забывают о вкусе и удовольствии от еды. Сторонники «медленной еды», ратуя за поддержание местного сельского хозяйства, экологически чистые фермерские продукты и свободный выпас скота, выращенного без жестокости, пытаются вернуть слишком красивую и совершенно нереальную сельскую идиллию, упуская из виду тот факт, что продовольствие дорого, а большая часть населения планеты ложится спать голодной, и что большинство из нас не может прыгнуть во внедорожник и помчаться к фермерскому магазину, чтобы заплатить там за экологически чистые продукты вдвое дороже обычной цены.

Не поймите меня превратно. Мне нравится свободный выпас; мясо такого скота почти всегда лучше на вкус. Дикий лосось лучше, чем искусственно выращенный, и да, фермерские продукты явно выигрывают в качестве. Цыплята, находящиеся на

свободном выгуле, вкуснее и менее вероятно, что их мясо будет содержать бактерии E. coli. Свободный выпас без сомнения более хорош, а кроме того мы должны позволить Бемби побегать на свободе прежде, чем перережем ему горло. Так как я в своем ресторане обслуживаю главным образом людей богатых и невротических, то могу позволить себе часто покупать мясо бычков свободного выпаса и фермерские продукты. Я могу отслеживать сезонные продукты и готовить из них. Но в конце дня, если я сочту вкус генетически модифицированного, облученного помидора с другого конца страны лучшим, подобно тому как лучше вкус зрелой итальянской лозы по сравнению с нашей местной (вряд ли, но тем не менее это возможно), то я, скорее всего, подам именно его, даже если у лабораторных крыс и случались порой опухоли. Все будет определять вкус.

Еще один пример: мне нравится мясо бычков, откормленных зерном. Говоря о говядине, я совершенно не желаю заполучить мускулистое, натренированное животное, в иллюзиях о свободе отращивающее стейки. Я хочу послушную, откормленную зерном скотину, проведшую остаток жизни в стойле и занятую только едой, отчего и появляются в ее постном мясе все эти мраморные жирные волокна. Если, как в случае говядины из Кобе, какой-нибудь добрый скотовод захочет поставлять мне кастрированных бычков, которых регулярно ублажают саке (и иногда массажем вручную) — тем лучше. А откормленная травой аргентинская продукция — просто виниловая сумка с водой и кровью, похожая по вкусу на мясо обезьян.

В первую очередь повара должно беспокоить одно — хорош ли продукт на вкус. Настойчивые требования использовать только местные продукты исключительно во время сезона их созревания, какие иногда слышишь от наиболее ярых защитников концепции, выглядят как идеологический догматизм в духе красных кхмеров.

Недавно, наблюдая, возможно, за величайшим из поваров-«хранителей» (человеком, тончайшим и наилучшим образом осмыслившим тенденции «извращенцев»), Томасом Келлером, дергавшим свежий чеснок и молодой лук-порей из грядок на соседней ферме в долине Напа, я ощутил сильную, сладостно-горькую до дрожи тоску по тому совершенству, которое должно было бы быть в этом мире. С другой стороны на токийском рынке Цукидзи, глазея на результаты ежедневного японского разбоя в мировом океане, я думал: «Господи! Только взгляните на всю эту невероятную рыбу! Как чертовски хорош этот торо! А та печень морского ангела восхитительна! Я хочу этого!» Полностью сознавая зло, которое люди творят во имя еды, я переживал чрезвычайную озабоченность, столкнувшись с

безупречно свежей частью трески.

Таким образом, я предполагаю, что в ближайшее время не буду снабжать кладовую своего ресторана исключительно продуктами долины Гудзона. Когда мои клиенты захотят земляники, мне доставят ее из более теплых стран. Хотя я использую нью-йоркскую фуа-гра для жарки, я продолжу заказывать ее у французов для террина. Мой рис арборио прибудет из Италии, а бобы для кассоле из Тарба. Поскольку они лучше. Когда снова будет можно, я опять закажу тех замечательных молодых угрей из Португалии, и кого волнует, что здесь не окажется ни одного португальца? Я продолжу пить кайпиринью с сашими в «Самба-суши» в Нью-Йорке — и попробую при этом не чувствовать себя глупо.

Возможно лучшее, что могут сделать повара, — всегда готовить с душой. И если у более бедных народов есть лишь традиция всегда стараться готовить хорошо, то у нас есть выбор. Если мы и можем использовать какие-то достижения «хранителей», то лучше задействовать все доступные ресурсы, чтобы готовить хорошо. Если уникальное видение повара и его индивидуальность близко связаны со спецификой местности или местной культурой, это здорово. Он делает богоугодное дело. Если в распоряжении имеется хороший местный скат, то незачем лететь за находящимся под угрозой исчезновения, раскисшим и часто замороженным чилийским сибассом. Хороший повар заказывает ингредиент с другой стороны земного шара, потому что это имеет смысл, а не ради экзотики. Зачем беспокоиться о мексиканской еде в Лондоне, если в результате получается бездушная, острая и жесткая мешанина? Зачем тратить сотни тысяч долларов, создавая модный суррогатный дим-сум центр, и при этом лишать его той радостной, непринужденной неформальности, которая и придает дим-суму столько очарования?

Как ужасно смотреть на какого-нибудь свежеиспеченного новичка-кулинара, потчующего своих посетителей пальмовым маслом, тайским базиликом, юдзу и чипотле, и как хорошо сознавать, что другие, которым все эти продукты хорошо знакомы, могут найти их, едва захотят.

Но я не брошу мои белые итальянские трюфели, пока не исчезнет последний из них. Покажите мне нелегально добытую садовую овсянку, и я тут же перемелю ее косточки, почти не испытывая никакой вины. Я просто должен убедиться, что не передержал ее.

Вива Мексика! Вива Эквадор!

Давайте будем честны. Предельно честны. Кто у нас готовит?

Кто образует костяк американского ресторанного бизнеса? Чья внезапная депортация может сокрушить чуть ли не любой хороший ресторан, ночной клуб и обслуживание банкетов во всех больших городах страны? Чей пот и тяжелый труд позволяют белым выскочкам из шеф-поваров вроде меня втюхивать свои книги по всей стране, отсвечивать в телевизионных шоу, писать нелицеприятные статьи в журналах, критикуя свысока себе подобных? Кто мало-помалу становится лучшими французскими и итальянскими поварами в Нью-Йорке?

Если вы повар, менеджер или владелец ресторана, то вы знаете ответ: мексиканцы, эквадорцы, парни и женщины из Сальвадора, с южных границ, как правило купившие «зеленые карты» на бульваре в Квинсе за тридцать долларов. Бывшие посудомойки, едва грамотные и не прошедшие специального официального обучения; люди, которые зачастую никогда не ели в ресторанах столь же хороших, как те, в которых они готовят. Мануэль, блистательный соусье вашего двухзвездного ресторана, в воскресенье надевает свой лучший костюм, причесывается и вместе с празднично одетым семейством пытается заполучить столик в однозвездном заведении, находящемся напротив вашего. Честолюбивый актер, модель, а порой и метрдотель в холодном поту пытается сообразить, как выкрутиться, чтобы «Ла Мигра» не заграбастала его по дороге на обед.

Нет самообмана более лицемерного, более отвратительного и преднамеренного, чем принятый в нашем деле образ «щеф-повара». Мы все знаем, кто тянет эту тяжкую ношу, кто делает то восхитительное ризотто с белыми трюфелями и порчини, обжаренного желтохвоста хамачи с соусом вьерж, равиоли из говяжьих щечек с шалфеем под соусом мадера… Мы знаем, к нашему вечному стыду, кто обычно показывает нам каждый день, как браться за дело, правильно работать, добросовестно готовить, терпеть и не жаловаться, — наши вечно загнанные работники из Мексики, Эквадора и южных приграничных городков. Вы не увидите их среди суеты и трескотни телевизионных кулинарных шоу или глупо ухмыляющимися перед камерами после очередной халявы в «Берд-хаус».

Почему так происходит? Ответ на этот простой вопрос кроется в другом вопросе: когда в последний раз вы видели американца, моющего посуду в ресторане? И если бы вы увидели такого разок, то наняли бы его?

Будь вы на моем месте, скорее всего — нет.

Лучшие повара — бывшие мойщики посуды. Да, черт возьми, лучшие люди — бывшие посудомойщики. Ведь кого вам не хватает у себя на кухне, которую постоянно лихорадит, когда у вас голова идет кругом, лавина заказов захлестывает, первая плита вышла из строя, дюжина топ-менеджеров нагрянула пообедать всей толпой, а грипп скосил весь персонал так же беспощадно, как вандалы разгромили Рим? Вы хотите образованного, дипломированного американца, новичка-всезнайку вроде меня на заре карьеры? Парня, который может обидеться на резкий тон? Парня, который уверен, что в другом месте его всегда поджидает другая работа («Возможно, что-нибудь в Аспене… или в „Кейс“… Я смогу в свободное время смотаться куда-нибудь, может, на пляж»)? А некоторые, судя по резюме, сразу метят в шеф-повара («Да, чувак… Я думаю свалить отсюда в следующем месяце… Может забацаю что-нибудь с Томасом Келлером или Дином Фирингом… Он крутой… У моего дяди есть приятель, который говорит, что может свести меня…»)?

Или вы хотите того, кто уже прошел суровую школу жизни? Парня, который начал с самых основ, сам проложил себе путь и сам всему учился, шаг за шагом осваивая производственные операции и обязанности в вашем непростом предприятии, где все взаимосвязано, парня, который знает каждый уголок вашего ресторана, который видел бессчетное количество раз, пока это не засело у него в мозгу, как именно вы хотите, чтобы он готовил? Он, возможно, не знает, что такое соус субиз, но спокойно его сделает! Он, возможно, не знает термин «monter au beurre»[9] или кем был Ватель, но кого это волнует? Ватель испугался, что ему не привезут вовремя рыбу, и покончил с собой, как плохой поэт. На следующий день кому-то пришлось делать его работу. Мануэль пожал бы плечами и не отступился. Вопить, стенать, рвать на себе одежду — это не для Мануэля. Он — профессионал, а не трепетный «художник», который не может вынести легкое напряжение.

Никакой непочтительности к моей alma mater. Кулинарный институт Америки (КИА), безусловно, самая лучшая профессиональная кулинарная школа в стране и, возможно, в мире. В моей жизни именно ему я обязан повышением уровня профессионализма, стремлением к превосходству и невиданным ранее вершинам. Обучение в КИА — как и в другой высшей кулинарной школе — гарантирует знание основ, стандартных исторических сведений, терминологии и технологии нашего дела. Диплом КИА подразумевает многое для потенциальных предпринимателей; эта школа позволяет накопить ценный опыт

занятий в классе и задает безупречные стандарты. Но диплом не гарантирует характера. Он ничего не говорит о сердце и душе, о готовности работать, учиться, расти и о выносливости.

Мексиканские мойщики посуды, как правило, принадлежат культуре, для которой важны традиции семьи и приготовления пищи. Как правило они должны обеспечивать свои семьи и привыкли нести ответственность за других. Весьма вероятно, что они привыкли к деспотичному, нелепому и недружелюбному стилю руководства. Они знакомы с трудностями, настоящими трудностями. Несовместимость характеров, нестыковки и мелочная несправедливость кухонной жизни не добавляют ничего нового к их привычной жизни, где все держится на взятках la mordida, а каждый полицейский — потенциальный вымогатель, и где до недавнего времени господствовала однопартийная система. На лицах ветеранов американской кухни отпечаталось, пока их пинала жизнь: «Я ожидаю худшего и я готов к нему». В глазах бывшего мексиканского мойщика посуды тоже есть эта готовность держать удар.

Как я уже не раз говорил, я могу научить людей готовить. Но не могу воспитать характер. Мои товарищи из Мексики и Эквадора обладали самыми лучшими характерами, которые я знал в двадцать восемь лет, когда начал работать как повар и как шеф. Мне была дарована привилегия стать лучше, благодаря тому что я знал их и работал с ними. Я уважаю их тяжелый, упорный труд и их преданность. Я ценю их чувство юмора, их музыку, их еду, едкие прозвища, которые они дают мне за глаза, их доброту и силу. Они показали мне, что такое настоящий характер. Они создали этот бизнес, именуемый «индустрией туризма и развлечений», благодаря им крутятся его колеса в непрерывном стремлении вперед.

Когда-то было сказано, что мы — свободная страна. Там, в гавани, я знаю, есть статуя и что-то там такое написано: «Пошлите мне отверженных, бездомных, /Я им свечу у двери золотой!» — во всяком случае, мне помнится так. Основная идея Америки — сплавление культур, разве не так? Чем же еще, черт возьми, может быть Америка? Наша страна, как и должна быть, является огромным неопрятным анархистом-полиглотом, сверкающим всеми возможными диалектами, акцентами и оттенками кожи. Так же, как и наши кухни. Нам надо, чтобы сюда пришло побольше народа из Латинской Америки. И чтобы наши женщины почаще рожали от них.

В последнее время положение изменилось… Немного. «Черная», ниже законного минимума оплата труда больше не

практикуется, по крайней мере в хороших ресторанах, где я работал. Количество латиноамериканцев возросло среди работников на позициях соте- и гриль-мастеров и даже в должности су-шефа. Но среди шеф-поваров французских, или итальянских, или даже «новых американских» ресторанов не так-то часто встречаются люди с фамилиями вроде Эрнандес, Перес или Гарсия. Владельцы двух- и трехзвездных французских ресторанов, кажется, все еще избегают ставить в обеденный зал шефа-метиса, даже если кандидат в высшей степени достоин этой работы. Языковые навыки не проблема. Мексиканцы или эквадорцы говорят на английском, черт побери, лучше, чем большинство американцев по-испански (или по-французски в данном случае). Это… Ладно, мы ведь знаем, в чем дело, не так ли?

Это — расизм, чистый и незатейливый.

Я был бы рад продолжить и вскрыть ворох проблем вопросом: почему я не вижу обилия афроамериканцев в ресторанах с хорошей кухней? Но этот вопрос я оставлю другому, располагающему большим количеством аргументов защитнику, в надежде, что он ответит лучше, чем я.

Какую жалобу я слышу чаще всего от поваров и менеджеров нашей отрасли? Я могу сказать, что именно слышу в каждом большом городе, куда приезжаю (а в последнее время я объездил немало): «Сейчас очень трудно найти хороших помощников!»

Как решить эту проблему? Просто — я предлагаю немедленно открыть наши границы для неограниченной иммиграции из всех стран Центральной и Южной Америки. Если выпускники КИА не хотят сидеть на корточках в кухонной подсобке в течение первых двух лет карьеры или являются слишком тонкими или чувствительными натурами, столь озабоченными собственным имиджем, что избегают реальностей труда в кухне и ресторане, то они должны отойти в сторону и наблюдать, как конкуренты с южных границ занимают эти рабочие места. Все в конце концов получат то, чего заслуживают. Это подстегнет к действиям наших местных поваров и послужит на благо отрасли, а значит, будет правильно. Возможно, Кулинарному институту Америки стоит начать специальную программу для фермеров Мексики и Панамы. И каждый мексиканец и эквадорец, работающий на кухне в Нью-Йорке, должен получить более высокую зарплату, амнистию от любых обвинений в иммиграции и настоящую «зеленую карту» в благодарность от признательной за их труд страны.

Контркультура за стойкой

Некоторое время я думал, что это происходит только со мной. После многих лет, проведенных за хорошей трапезой в больших ресторанах, теперь я воспринимаю четыре часа у Алена Дюкасса в Нью-Йорке как год среди толпы уродов, сидя на стуле с высокой спинкой, в удавке собственного галстука, в гнетущем полумраке обеденного зала, в нарастающем безмолвии официальной обстановки… К тому времени, когда официант подкатил небольшую тележку и пригласил меня выбрать из разнообразных видов разлитой в бутылки воды, совершенно серьезно описывая источники и свойства каждой из них, я уже едва терпел адовы муки и думал, что в голове сейчас что-то взорвется. В Чикаго в ресторане Чарли Троттера я просто спросил, как пройти вымыть руки, но у меня сняли с колен салфетку и с унизительной для меня церемонностью сопроводили в туалет (вплоть до кабинки, где, до сих пор вспоминаю с неловкостью, также дали совет, как найти бумагу и пользоваться унитазом). К тому времени, когда официант покорно заменил салфетку на моих коленях, в обеденном зале никто не остался в неведении относительно того, где я был и что намеревался сделать. Это походило на пышную церемонию, возвещающую, что «у клиента за седьмым столиком возникла срочная потребность справить нужду!» А если хорошо, когда Ферран Адрия точно рассказывает, как именно надлежит есть каждое блюдо («Целиком за один укус! Сразу!»), то ведь это же Ферран Адрия, в конце концов! Но если сдвинутый на агар-агаре и взбитой пене его подражатель в Лондоне или Чикаго попытается поведать мне, как жевать мою еду, я запущу ему в башку перечницу, если только на его столиках вообще бывает перец. Довольно с меня этой помпезности. Рестораны вроде бы предназначены для еды, не так ли? В них, как предполагается, должно быть приятно.

Вызвано ли это коллективными чаяниями, одновременным приступом weltschmerz,[10] духом всеобщего истощения традиционно сурового обслуживания в стиле высокой кухни, или просто ростом осознания того, что прежде общепринятый стиль заведений высокого уровня слишком, черт побери, дорог, чтобы быть практичным; но, к счастью, все больше кулинарных гуру, видимо прислушиваясь к простым инстинктам, оставляют идею, что хорошая еда должна подаваться в беззвучных храмах кулинарии. Некоторые из лучших поваров в мире, не отказываясь полностью от торжественной атмосферы храма в усеянном мишленовскими звездами обеденном зале, по крайней мере,

успешно исследуют другие варианты. Я думаю, что это — запоздалое развитие.

Открытие более доступных, менее формальных модных филиалов с более низкими притязаниями, нежели в «высоком» первом заведении, именем которого они называются, конечно, совсем не ново. Ален Дюкасс размножил свои «Спун» с высокой проходимостью для менее денежных, но более широких масс посетителей с бенто-коробками в руках, надеющихся приобщиться к его прославленной гастрономии. Кулинарные магазинчики Чарли Троттера «Троттерс ту гоу» позволили тем, кто чувствовал, что не может достаточно заплатить за картофель, осуществить свои мечты о высокой кухне «на вынос». И Вольфганг Пук лихо использовал возможности своего «Бист», открыв обширную империю пиццерий в аэропортах. Жан-Жорж Фонгерихтен, поддерживая безупречный уровень в «Жан-Жорж», отчаянно (и обычно успешно) флиртовал с самыми разными стилями и направлениями, начиная с домашней китайской кухни за общим столом до сингапурской уличной еды, совершенно без ущерба для своего бренда. Даже Томас Келлер открыл (правда, весьма «келлеризованное») бистро в самом сердце Тьмы, столице чистогана и уродливых шорт — Лас-Вегасе.

Но наиболее радикальные шаги предприняли шефы, далекие друг от друга так же, как Париж, Нью-Йорк, Чикаго и Монреаль; их повара-операторы настолько отличаются по характеру и обучению, насколько это возможно. Но объединяет их, кажется, лишь одно — готовность, нет, рвение освободиться от всего, что они полагают ненужным для сервировки высококлассной еды: обилия стеклянной посуды, скатертей, дорогого серебра, цветочных композиций и даже самих столов. В этом заключается новое смелое видение того, как могут и, наверное, должны подаваться лучшие продукты, приготовленные самыми лучшими поварами, — прямо у стойки, как в закусочной.

Это — революционное изменение, или более точно — реакционное. Оно исходит не столько из того, чего хотят шефы, сколько из того, чего они больше не хотят совершенно. И замена «черно-белого пингвина» у столика обслуживанием у стойки, кажется, полностью отражает привычки самих шеф-поваров, которым нравится есть подальше от собственных кухонь; не менее примечательно и то, где они едят.

Я трачу немало времени в нескончаемом турне по всему миру, выпивая и обедая с шеф-поварами. Чуть ли не в каждом городе, куда я попадаю либо ради продвижения книги, либо снимая телешоу или же просто путешествуя для собственного удовольствия, я поздним вечером в конце концов оказываюсь

рядом с местными профи и их командой, чтобы поговорить о том, как идут дела, о кулинарии, о том, что именно всем нам действительно нравится есть, и о том, что все мы втайне считаем ерундой. И я слушаю, что говорят люди. Примечаю, что они едят. Когда мы играем в «камеру смертников», называя единственное блюдо или продукт, который каждый выбрал бы для последней трапезы перед смертью, чтобы ощутить заветный вкус, покидая этот мир, я тоже стараюсь все запомнить. У большинства шеф-поваров выбор блюда для последней трапезы прост. Никто никогда не выражает желание поучаствовать в четырнадцати дегустациях меню (пусть даже частично) в трехзвездном ресторане, до которого не довелось еще доехать. Зато обычно звучит слово «мама». Хлеб с маслом, стейк с жареной картошкой, утиный конфи, миска пасты — вот самые популярные ответы. То и дело вспоминают Испанию и суши. Ведь зачастую во время подобных обсуждений мы едим именно суши и испанские тапас.

Не случайно в последнее время так много шеф-поваров, побывав в Испании, вернулись с измененной картиной мира. Хотя большинству поваров в Испании мешает стремление познакомиться с кухней в «Эль Булли» Феррана Адрии на Коста-Брава, чтобы добраться туда, им приходится прежде пересечь всю Испанию. Многие возвращаются, ошеломленные легким бессистемным испанским подходом к еде: ужин в полночь, закуски у стойки в переполненных тапас-барах, вся концепция «потео» — похода по барам и попадающимся на пути закусочным, чтобы перепробовать все-что-ни-попадя в поисках самого лучшего в каждом месте («понемножку, но часто»), прежде чем двинуться дальше. Крошечные, на один укус, «пинчос» и щедрая доступность самых лучших компонентов становятся передышкой и открытием для пресытившегося шеф-повара на каникулах. По возвращении все бессмысленные, в духе шоу-бизнеса черты «наших достижений» кажутся еще более неуместными и ненужными.

Итак, есть суши и суши-бары. Сказать, что шефы сразу хорошо отнеслись к суши и сашими, значит ничего не сказать. Никогда западная кулинария в ходе своего естественного развития не совершила бы столь решительного поворота, если бы американцы и англоязычные посетители не поняли, что можно прогнать инстинктивный страх перед сырой рыбой, что сашими и суши свежи и желанны и за них стоит платить. С маркетинговой точки зрения распространение суши заставило всех шеф-поваров «спустить лодки на воду» и наладить связи с рыбаками. Теперь, когда всегда под рукой японский повар, готовый заплатить вдвое за качественные дары моря, стандарты стремительно выросли. И что еще более важно, у нас существенно расширился выбор

продуктов, которые клиенты готовы потреблять. То, что посетители теперь готовы съесть угря, морского ежа, брюшко тунца и печень морского ангела, подразумевало, что французские, итальянские и американские повара могут им предложить почти забытые, традиционные блюда, некогда немыслимые в наших меню. Мы обрели свободу подавать жирное, костистое, извилистое и восхитительное: осьминога, макрель, барабульку и свежие сардины — все, что мы всегда любили и что издавна было неотъемлемой частью наших родных и разных западных кухонь.

Не менее важно, что и поварам понравилось есть суши. Новая гамма ароматов заметно отличалась от тех, что преследовали нас в течение рабочего дня. Свежесть и качество совершенно очевидны — все как на ладони, без лишней маскировки или технических ухищрений. А после долгого дня общения с официантами и персоналом шефы получили возможность отдохнуть от подобных контактов, заказывая отменную еду прямо у суши-шефа. К тому же сырая рыба дарила приятный, чистый, здоровый вкус белка, который подходил к любой выпивке, и мы рады были выпить и почувствовать себя лучше, забывая о разрушительном воздействии выбранного нами образа жизни.

За прошедшие годы повара накопили немало отрадных впечатлений около этих стоек. Нам это нравилось. Мы сожалели, что у нас нет такой отдельно для себя. Возможно, самым ранним, самым громким попаданием в цель стал выстрел, вызвавший наибольший резонанс — открытие «Ателье» Жоэля Робюшона в Париже. Несомненно Робюшон — один из лучших поваров на планете, один из мэтров Франции, и «Ателье» явился тогда принципиально новой концепцией. Изящно-неупорядоченное помещение в Сен-Жермен почти полностью занято кухней, по периметру окруженной стойкой и местами для посетителей. Одетый в черное человек за стойкой — одновременно и официант, и сомелье: он убирает и ставит тарелки, предлагает и наливает вино, непринужденно болтает с посетителями, как будто каждый из них любимый гость. Тщательно сервированная на тарелке и восхитительная еда отлично подошла бы и обеденному залу традиционного трехзвездного ресторана, но гораздо выигрышнее она в этой более уютной обстановке. Недавно, заказав девять перемен блюд, я сидел там в одиночку и совершенно не ощущал никакой неловкости. Персонал был дружелюбен и непринужденно разговорчив, а обычно утомленные, все повидавшие парижане с обеих сторон и напротив от меня пребывали в приятном возбуждении, будто вырвались из заточения. Еда похожа на ювелирные украшения: «La Langoustine

dans un ravioli truffe au choux vert» («Лангустин и равиоли с трюфелями со свежей капустой»), «Le Cepe en creme legere sur un oeuf cocotte au persil plat» («Крем из белых грибов с яйцом кокот и плосколистной петрушкой») и «Cochon de lait en cotelettes dorees» («Отбивные из молочного поросенка») в сочетании с воздушным маслянистым картофельным пюре от Робюшона и даже шутливая дань классике «Le Riz rond» («Круглый рис») — в радость. И никакой тяжеловесной церемонности, сковывающей, будто невидимая смирительная рубашка, которая обычно сопровождает подобную трапезу. Клиенты не стеснялись тянуться к хлебу в корзинах, стоявших над витриной с тарелочками суши, и с удовольствием подбирать соус с тарелки. В этом было ощущение свободы. У меня осталось чувство, будто я вижу будущее. (Во всяком случае я очень на это надеюсь.)

В течение многих лет я любил «Блэкберд» Пола Кэхана в Чикаго. В отличие от некоторых других заведений Второго города, его ресторан никогда не выглядел тесным и забитым до отказа, хотя был скорее баром с неожиданно качественной едой, нежели собственно рестораном. Открыв по соседству «Авек», Кэхан и его шеф-де-кузен, ведающая производством, Корен Гривсон устроили еще более уютный зал для посетителей. В длинной комнате с отделанными кедром стенами цвета меда стоят пять общих столов и длинная барная стойка, весьма способствующая созданию дружеской атмосферы. «Авек» предусмотрительно припас (поскольку имя обязывает)[11] внушительную коллекцию вин, которые «принесут наибольшее удовольствие в сочетании с едой, друзьями и хорошей компанией». Знающие официанты, просто расцветая в подробных описаниях вин, сыров и тонкостей приготовления мяса, ловко и эффектно ставят на длинный прилавок прямо из духовки на дровах и от единственной плиты большие и маленькие тарелки с запеченной на медленном огне свиной лопаткой, копчеными перепелами, бараниной на шампуре и целиком зажаренной рыбой, а кроме того здесь потрясающий выбор домашних салями и фермерских сыров. И отличная еда, и, опять же, развлечение. Как и в «Ателье», вы смотрите по сторонам и видите, что люди улыбаются, болтают, обсуждают еду друг у друга на тарелках и получают то, чего нет в очень многих умирающих и претенциозных ресторанах, — отлично проведенное время.

Когда Марио Батали и его повар Энди Нассер открыли «Каза Моно» в Нью-Йорке, было ощущение вроде «отлично, мы вас тут давно ждали». Наступил очень подходящий момент, нам необходимо место, где можно у буфетной стойки съесть рубец в испанском стиле с восхитительных маленьких тарелочек,

петушиные гребешки, кровяные колбаски и соленый окорок. Отменные продукты, по всем правилам приготовленные поварами, стоящими от вас не дальше полуметра. Закажите побольше и лопайте. А что порой Марио сам радостно норовит цапнуть что-нибудь на тарелочке, это только добавляет аппетита.

Но самым дерзким, сумасбродным, наиболее реакционным из перебежчиков в стан приверженцев плебейского обслуживания у стойки является, пожалуй, монреальский enfant terrible Мартин Пикар. В переполненном, полном суеты и несерьезном ретро-заведении «О пье де кошон» он все переставил с ног на голову. Побыв одно время шеф-поваром «лучшего ресторана в городе» «Токе», более изысканного и традиционного — «большие тарелки-маленькие порции-всегда капуччино», — Пикар полностью оторвался от корней возвышенных традиций и обратился к пище простой и даже грубой, упоенно славя изобилие и специализируясь на огромных порциях, как это принято в хижинах квебекских сборщиков кленового сиропа. Вы сразу понимаете, что вас ждет, увидев среди закусок орей де крис — вкуснейшие хрустящие корочки жареной свиной шкурки в форме ушек. Сам Пикар, обычно небритый и с вида больше похожий на дровосека, чем на повара, в своей заляпанной кухонными брызгами футболке усмиряет безумие ревущего пламени дровяной печи. Тарелка с пот-о-фе гигантских первобытных размеров, кассоле (птичья тушка целиком и четыре мозговых кости, к которым прилагаются кровяная колбаска и фуа-гра), тушеная свиная ножка, утка «в кувшине» (томленные в горшке половина утиной грудки, фуа-гра и капуста положены на хрустящую гренку, политую сверху пюре из сельдерея) и авторская версия любимого квебекского блюда путен — жареная картошка фрите, смешанная с кусочками творожного сыра и утопающая в соусе деми-гляс, сверху покрыта толстым ломтем нежнейшей фуа-гра — все это готовит прямо у вас на глазах команда поваров в футболках, единомышленников Пикара и таких же еретиков с впечатляющими послужными списками. Здесь несколько столиков втиснуты между стеной и стойкой, но здорово наблюдать, как высококлассные полуодетые повара толкутся в совершенно невообразимой и, казалось бы, неприспособленной для работы открытой кухне, лихо подхватывают пласт печенки и нахлобучивают его сверху, будто дешевый шматок. Фирменное блюдо — фаршированные свиные ножки — выглядит так: две гигантского размера свиные ножки, нашпигованные фуа-гра, щедро приправлены порцией сливочно-лукового соуса.

Всего очень много. Все очень шумно. В кухне творится что-то

вроде железнодорожной катастрофы. Порции ужасают. Поев тут, вы не сможете думать о фуа-гра в течение многих недель. И это потрясающе радостное переживание. Все — клиенты, повара, обслуживающий персонал, шеф, — кажется, счастливы находиться там. Вы видите поваров совсем близко: вот они толкаются и задевают друг друга локтями, спеша исполнить заказ на пятачке размером с почтовую марку и протискиваясь к постоянно пополняемому котлу с картофельным пюре. Нет никакого трепета. Только еда, общение и удовольствие от того и другого. И все это может служить хорошим противоядием от других ресторанов в Северной Америке.

Жизнь и преступления

— Почему ты до сих пор не прихлопнул его?

— Ну, потому что… Э…

— Я сказал, да? Забудь это дерьмо. Смешай его с пылью к чертовой матери!

— Ну, э… Я хотел услышать от вас…

— Я сказал еще вчера… Ты что, китаец? Пристукните его. Этот парень никто, а если он и кто-то, то это болта гребаного не стоит!

Джон Готти, бывший босс преступного клана Гамбино, обсуждает реструктуризацию организации.

Я люблю читать о преступлениях. Я люблю писать о них. Я люблю вслушиваться в записи телефонных разговоров гангстеров, наслаждаясь великолепно иносказательными завершенными нечестивыми оборотами двух косноязычных криминальных авторитетов, которые знают, прослушивает их ФБР или нет, но бизнес двигать надо все равно. Для меня это просто как стихи.

В моей квартире всегда включен круглосуточный судебно-криминальный канал «Court TV»: невнятные показания свидетелей, записи экстренных вызовов, бубнящие коронеры и самодовольные адвокаты — словно музыка в часы досуга. Пока я потягиваю утренний кофе в постели, друзья предают друзей, патологоанатомы хладнокровно перечисляют подробности повреждения костей и мягких тканей, матерые убийцы бесстрастно описывают обстоятельства совершенных убийств, расчленений, поджогов… или еще чего похуже. Обвинители настойчиво докапываются до тонкостей, проводя перекрестные допросы, вопя в притворном гневе, а за моим окном заходится скорбным воплем автомобильная сигнализация, встревоженная сокрушительным ударом в небьющееся стекло, а еще один юный ловец удачи убегает с автомобильным стерео. Для меня это вроде джазового фона, которого я лишаюсь, когда не дома. Родные звуки криминального мира почти утешительны.

Многие любители криминала предпочитают патологически самовлюбленных социопатов-одиночек и серийных убийц. Им нравятся трудные подростки, которые слушают «Металлику», бреют головы, а затем, продолжая веселиться, забивают кого-нибудь до смерти, или настоящие засранцы, которые убивают своих матерей и рассказывают, как они слышали отчитывающий их мамин голос, когда спускали ее голосовые связки в канализацию. Многие с нетерпением ловят моменты в уголовных

процессах, когда, например, лучший друг последнего малолетнего массового убийцы текущего месяца отказывается свидетельствовать, что будто бы видел, как его приятель плакал, перерезав десять одноклассников.

> Адвокат: Итак, применив оружие, насколько я понимаю, мистер Спреуэлл измазал себя кровью своих жертв? Это так?
>
> Свидетель: Чего?
>
> Адвокат: Свое лицо… Он измазал себе лицо кровью после того, как убил их?
>
> Свидетель: А, да. Он разрисовал себе кровью щеки… Как индеец, знаете? Полосками такими. Он сказал, что это типа круто выглядит.
>
> Адвокат: А после… Вы говорили, что после вы вместе пошли к обвиняемому домой поиграть в видеоигры и убили его родителей… Был ли момент, когда обвиняемый заплакал?
>
> Свидетель: Заплакал? Не знаю… Я не думаю, что ему нравится… плакать. Он был… ну знаете… расстроен.

А я? Мне скучно смотреть на психов-одиночек и сексуальных маньяков. Мне нет дела до того, какую роль творчество «Металлики» играет в превращении добропорядочного студента в страшного убийцу. Мне наплевать, «кто не знает» или «почему он не знает». У меня другие криминальные пристрастия: меня интересуют профессиональные преступники. Мне интересно преступление, которое совершают изначально сознательно, именно потому, что в этом заключается работа. Я хочу знать все подробности об убийстве крестного отца семьи Гамбино Пола Кастеллано, застреленного прямо напротив популярного в Мидтауне ресторана. Что делали убийцы, прежде чем зарядили оружие и надели одинаковые плащи и шляпы? Целовали ли своих детей перед тем, как выйти из уютных семейных домов на Стейтен-айленд и в Квинсе? Записывали ли, что купить домой на обратной дороге (коробку «Чириоуз», полгаллона молока, дюжину яиц, тампоны большие, две банки тунца, нарезку)? Слышно ли было напряжение в их голосах, когда они говорили женам за завтраком, что вечером, возможно, им придется подзадержаться? Поставили ли они видеомагнитофон на запись любимой комедии? И какая именно это была комедия? Криминальный жаргон, характеры, ритуалы, детали быта зачаровывают.

Преступления — тяжелая работа, прежде всего.

Как всякий американский сорванец, я с детства мечтал быть

преступником. Мои герои, как и у очень многих американских детей, составляли дурную компанию: меткий стрелок и убийца Билли Кид, грабитель банка Джон Диллинджер, рэкетир Джек-Брильянт, такие гангстеры и дельцы-провидцы, как Багси Сигел и Лаки Лучано. Эти парни делали, что хотели, когда хотели, говорили только тогда, когда, черт побери, испытывали желание говорить, и, вообще, пренебрегали любыми социальными ограничениями. Именно это впечатляло и отвлекало юнца от «МС-5» и «Студжис». Позже, когда я поближе познакомился с преступным миром, став его частью и пытаясь подзаработать на разных безбашенных схемах торговли наркотиками, шпионстве, мелких кражах и мошенничестве, я на своей шкуре понял, насколько тревожна, трудна и неприятна жизнь преступника. Она требовала совершенно невероятной для меня дисциплины, умения держать язык за зубами и была полна периодов упадка, когда деньги стремительно уходили и при этом ниоткуда не поступали. Мои тогдашние сообщники были ненадежной компанией: они или слишком много болтали, или глупо рисковали, отступая от наших тщательно составленных планов, и, так или иначе, мне наши немногочисленные криминальные авантюры не приносили абсолютно никакой выгоды. Собственно, поэтому я и стал поваром.

Но это уже другая история.

Достаточно сказать, что когда я наконец погрузился в полную тяжкого труда жизнь законного ресторанного бизнеса, то начал встречаться с несколькими ребятами, которые имели связи с организованной преступностью. И я понимал, что хотя они, по всей видимости, добывают средства к существованию из незаконной деятельности, то я-то — нет. И мне было любопытно наблюдать разницу между собой и этими полноценными представителями криминала. С далеких и бурных времен секретной деятельности у меня осталась любовь к конспирации, организациям тайных встреч, привычному шифрованному языку, на котором изъясняются крутые плохие парни из голливудских фильмов. «Коза Ностра» и в меньшей степени шпионаж стали моей страстью. Я хотел знать, например, как удавалось Киму Филби держать рот на замке в течение столь долгих лет. Как мог двадцатилетний парнишка, еще в колледже, хранить в тайне свои истинные взгляды и симпатии?

Особенно, если он занимался столь захватывающим делом, как шпионаж по заданию НКВД? Как ему удавалось, пропустив с друзьями по пинте-другой пива, не разболтать о своей секретной работе во имя процветания Пролетарского Рая, громко отстаивая свои крайне непопулярные взгляды перед кем ни попадя? Как

удавалось молодому Киму, затаскивая в постель какую-нибудь марксистку-второкурсницу, удержаться от доверительного шепота: «Вся эта пустая правая болтовня — сплошной обман, детка… Я связан с Интернационалом, выполняю кое-что серьезное… гребаное тайное задание… А теперь снимай-ка трусики, крошка!»

Парни, которые просыпаются каждое утро, чистят зубы, моются, бреются, а затем приступают к серьезным делам настоящего преступного бизнеса, их характеры продолжают занимать мое воображение и романтические грезы. Грабители банков, шпионы, громилы, наемные убийцы, ростовщики, мошенники и рэкетиры… Их способность выживать в любые времена, их неустанная преданность требованиям бизнеса не перестают восхищать меня. Взять хотя бы Винсента Чина, бывшего босса преступного клана Дженовезе, образ которого меня вдохновлял, когда я писал «Кость в горле». Этот парень, который в течение тридцати лет разыгрывал перед публикой этакого трясущегося, сумасшедшего старикана, в купальном халате и шлепанцах выходившего на улицу «поболтать» со своими «бойцами», разговаривавшего с самим собой, абсолютно непредсказуемого, вертевшего головой и косившего глазами как последний параноик, этот парень при всем том железной рукой правил крупнейшей и самой безжалостной преступной организацией в стране. Безумное поведение позволяло ему избегать тюрьмы на протяжении почти всей жизни, и только в самом конце ФБР все-таки удалось его прижать. Вас не может не восхитить своеобразная трудовая этика. Его невозможно было поймать на магнитофонных записях, где бы он приказывал кому-то что-нибудь вроде «прихлопни» или «засунь под ребро». Никто не слышал, чтобы Чин во время выступления обвинителя грозился оторвать кому-либо «гребаную» (как любил выражаться Готти) башку. Чин играл свою роль до конца.

Готти окружали другие хищники преступного мира, его сгубили стукачи-информаторы. Слушая записи дона в его клубе в Маленькой Италии, где он разбирался со своими людьми, оплакивал игорные потери или изучал махинации и намерения конкурентов, испытываешь горькое чувство: мало того, что бедолагу тайно прослушивало ФБР, но ведь порой трое из четверых находившихся с ним в одной комнате близких партнеров были (или становились позже) правительственными осведомителями. Это жестко в дни, когда рассчитываешь на хорошую помощь.

Для занимательного чтива в жизни организованной преступности полно весьма драматических, экстремальных

ситуаций, в которых ярко проявляются характеры. Люди то и дело сталкиваются с трудным выбором: «Должен ли я сегодня стрелять в моего лучшего друга? Что случится, если я этого не сделаю? Могу ли я доверять Полу? Если я убью его, что сказать его детям об исчезновении папы, когда они придут к нам в гости играть с моими детьми? Должен ли я сотрудничать с государственными обвинителями? Смогу ли я провести остаток жизни, хлебая тюремную баланду?» Таковы, на мой взгляд, главные вопросы криминального романа.

И конечно же, преступное связано с комическим.

Часто именно благодаря комичности граница между криминальным романом и реальной преступной жизнью размывается. ВСЕ настоящие гангстеры посмотрели «Крестного отца» один, два, а возможно, и три раза. Фильм «Славные парни» они тоже видели. Обе картины произвели на них сильное впечатление. Недавно я зашел на мой любимый вебсайт gangland.com в онлайн-чат сегодняшнего криминала и наткнулся на разговор членов преступного клана из Нью-Джерси, Де Кавальканта, бурно обсуждавших, кто из их числа вдохновил авторов на создание образа Тони Сопрано из сериала «Клан Сопрано». А существовавший в действительности гангстер Сумасшедший Джо Галло, до того как упасть замертво в лингуини с белым соусом из моллюсков, как говорят, каждое утро перед зеркалом разыгрывал из себя Томми Удо. (Вы помните Томми, героя Ричарда Видмарка в «Поцелуе смерти»? Известная сцена, в которой хихикающий Видмарк привязывает старую леди к инвалидному креслу, затыкает ей рот и сталкивает в лестничный пролет? «Хи-хи… хи… хи»?) И кругом должно быть полным-полно вдохновленных Джо Пеши, которые, отвлекаясь от повседневной рутины вымогательств и убийств, чеканят в лоб: «Что? Весело? Я похож на клоуна?»

В этом и сильный чисто комедийный прием, и коронный номер из репертуара криминального бизнеса. Разве после множества всяких составителей чужих речей, пародистов, актерских фэнов и старомодных ораторов двадцатого века подобное хоть кого-то удивляет? И как проницательно продемонстрировал «Монти Пайтон» много лет назад, все основные элементы комедии сводятся к неожиданному, но повторяющемуся удару по башке тупым предметом. Независимо от того, пытается ли Оливер Харди добраться до вкусного ореха и не справляется с лестницей, или мозги бандитского ростовщика из клана Коломбо вылетают на приборную панель его новенького сияющего на солнце «бьюика», — принцип тот же, и это считается

забавным.

Джо Пеши, воображая о себе, что вот сегодня-таки он крут и настал его день, внезапно опускает взгляд на пол, видит, как скатывают ковер, успевает лишь произнести «Вот черт!» и тут же грохается со всей силой. Классика! И точно так же, как Оливер Харди уже ждет, что лестница дрогнет и отшатнется, как случилось в предыдущей сцене, да и в сцене, предшествовавшей предыдущей, так и герой Пеши должен предчувствовать, что, когда лучший друг приглашает на встречу с боссами или предлагает сесть на переднем пассажирском сиденье («Все в порядке… Садись впереди»), всегда есть вероятность получить припасенный судьбой удар по голове. И в комедии, и в жизни организованной преступности действуют сходные законы жанра и часто логика событий одна и та же.

Времена, к сожалению, меняются. Традиционные преступные группировки вроде нью-йоркской «Коза Ностры», бостонской банды «Уинтер Хилл», чикагской «Аутфит» сменяются новыми и не такими стильными толпами безжалостных умных русских, сербов, израильтян, азиатов, ямайцев, колумбийцев и нигерийцев, которые мало ценят классику. Их преступления по большей части настолько сложны и настолько скучны, что, читая о них, трудно не впасть в кому. Мало вероятно, что эти удивительно неразговорчивые даже по профессиональным стандартам, недавно прибывшие к берегам Америки ребята смогут обеспечить такие же сборы за сюжеты, что проредили ряды их предшественников и развлекли поколения читателей и кинозрителей. Я даже не уверен, все ли они смотрели «Крестного отца», а уж тем более «Злые улицы» или «Славных парней»! И я искренне сомневаюсь, станут ли они соблюдать традиции зрелищной комедии из любви к искусству.

Плохие парни будущего, вероятно, будут выглядеть, говорить и действовать, скорее, как Билл Гейтс, чем как Жирный Тони Салерно, а мир от этого станет более жестким и блеклым. Никакого тебе больше Джентльмена Джимми, похищающего грузы в аэропорту Кеннеди. Завтрашние преступники будут просто перемещать на своих мониторах крошечные обозначения вспышек, теоретически разрабатывая преступления и выбирая для них место в эфире. Деньги из какого-нибудь банка в Смержске так или иначе найдут путь к другому банковскому счету на Больших Каймановых островах или к фиктивной корпорации в прежней советской республике Торпористан. А человек, который нажмет кнопку «Enter», будет обладать грозной энергией и харизмой аудитора.

А кто еще у нас имеется в данный момент? «Крипс», «Бладс»,

«Ла Мара 18», «Арийское братство», «Эль-Рукн» — все, что они делают, не для меня. Они убивают как акулы, безжалостно и тупо, по причинам столь же примитивным, как основания для выбора кроссовок. Все эти организации не очень похожи на сельскохозяйственные колледжи Среднего Запада, а наши спецслужбы, особенно ЦРУ, имеют такую длинную историю некомпетентности в борьбе с различными видами убийств и террора, что остается очень немного надежд на возвращение веселых времен корыстных убийц, борцов за идею и шутников из Йеля. И хотя израильский «Моссад» порой пробуждает интерес (меня особенно восхитила взрывающаяся затычка в сотовом телефоне!), но недавние события не сулят ничего хорошего в будущем. Остатки КГБ, похоже, слишком озабочены расхищением серебра и растаскиванием своей бывшей империи, чтобы ловить кого бы то ни было, так что отсюда ждать тоже ничего не приходится. Поскольку современные заправилы Пяти Семей явно мельчают и демонстрируют истощение генофонда, все реже мы видим таких прирожденных комиков, как Готти или Сэмми Гравано (или хотя бы комический британский дуэт полных психов братьев Крэй), и все труднее вообразить современного киллера из «Коза Ностры», обладающего остроумием, очарованием, спокойствием и компетентностью Клеменце из «Крестного отца», способного сказать своему сообщнику после убийства неопытного и возможно предавшего их подельника: «Положи пистолет. Скушай канноли».

Как говорил Джон Готти, сокрушаясь (в магнитофонной записи, естественно) о людях, болтающих слишком много:

«И теперь я могу сказать, что если парень открыл рот и произнес первое слово, то он продолжит… Я прослушал (во время суда) запись девяти месяцев моей жизни. Мне было действительно больно, а я не хочу болеть. Это боль не за меня, а за все наше дело, за то, как мы были наивны пять лет назад. Мне больно сознавать, что мы были так чертовски наивны».

Я сочувствую Джону. Его подручный, Сэмми, которому он все это сказал, принял потом предложение о сотрудничестве со следствием, и в результате Джон получил пожизненное без права на амнистию. Правительство великодушно вознаградило Сэмми, простив ему участие в девятнадцати зверских убийствах, — не такая уж высокая цена за свидетельские показания и за разоблачающую, но очень забавную книгу.

Когда-то у меня был друг, бывший бандит по имени Собачий Джо, который после того, как лучший приятель попытался его убить, тоже стал свидетелем обвинения. Он время от времени звонил, поздно вечером, просто чтобы поболтать ни о чем: о

городе и ресторанах, куда можно было бы сходить. Ему нравилось посплетничать о недавних арестах старых друзей, повозмущаться издательскими договорами, поскольку второй его профессией является писательство. Я думаю, что там, где он жил теперь, ему просто недоставало нью-йоркского акцента, который звучал вокруг во времена, когда он был членом клана Гамбино. Он тосковал по старым добрым временам.

И мне знакомы его чувства.

Прямо по курсу

Я не видел большую часть Америки. Я очень многого не знаю о моей стране, но я быстро учусь. Тридцать поездок по разным городам, которые я совершил, продвигая свои книги, слились в череду аэропортов, мини-баров, пресс-центров, отвратительно разросшихся промзон, отелей и кулинарных мероприятий. Тем не менее в промежутках между всем этим я начал видеть Америку, о которой было написано столько ярких песен, — ее синие горы, бурные реки, миллионные города, пшеничные поля и огромные дикие просторы. И я повстречал множество поваров.

Они приходят на встречи в обычной повседневной одежде, но я узнаю их по изможденным, призрачно-бледным лицам, устремленным в бесконечную даль взглядам, ожогам на предплечьях, розовым и распухшим кистям рук, манере сутулиться, как бы защищаясь от окружающего мира. Глаза их будто говорят: «Жди худшего и тебе не придется разочароваться». В их лицах боль, надежда и затаившаяся ироничность. И когда они приглашают меня, как это часто бывает, поесть и выпить, а после выпить еще немного и поговорить о нашем деле, то всегда среди них находится несколько особенных — авангард, — кто хочет услышать о поварах и шефах из других городов и о том, что те «продают». Они хотят знать, куда могут продвинуться. Что будет дальше, и когда?

«Печень морского ангела! Вы можете ее продать? Сколько у вас ее заказывают?» — спрашивает один. «Я продаю запросто», — говорит другой. «Чертов бургер… — стонет следующий. — Я не могу вычеркнуть его из меню. Я пробовал, но клиенты возмущаются». «Дай им этот треклятый бургер, — отвечает коллега, — и гребаного лосося, если им так хочется, тоже. Только подсунь туда незаметно остальное, потихоньку, пока не смотрят. Немного здесь, немного там, — как что-то особенное. Дай им эти бургеры, но подсунь туда сырого тунца. Дай лосося, но сделай севиче. Они придут снова. Они переменят мнение».

В Милуоки, где повара жалуются на чудовищные порции и постоянные требования жареной картошки, один шеф включил в меню раздел «Немного странно, но здорово», пытаясь потихоньку разнообразить вкусы постоянных клиентов. Филей уже заменен на onglet — диафрагму. Рыба сервируется не реже раза в неделю. Это — начало. Повсюду в центре страны бараньи отбивные сменяются бараньими ножками. Телячья печенка с луком уступает «сладкому мясу»[12] и языку. По всему Среднему Западу фуа-гра присутствует в меню в виде муссов, торшонов, а так же

подается как бесплатная легкая закуска, подготавливающая клиентов к последующим неожиданностям: «фуа-гра капуччино» и «фуа-гра пенка».

В Айове все толкуют «о медленной еде», о региональных продуктах, о фермерских сырах из соседнего Висконсина, местной оленине, дикой утке, а также свинине, баранине и говядине от животных свободного выпаса. В Мэдисоне шефы и рядовые повара извиняются, когда сообщают, где работают, — все названия предсказуемы, как и сурово предсказуемое меню, — но они преисполнены энтузиазма и чуть ли не подпрыгивают от нетерпения, ожидая своего шанса.

В Канзас-сити рядом с заведениями высокой кухни и неизменными накрахмаленными белыми скатертями соседствует повальное увлечение барбекю. Двое местных никогда не договорятся о том, какое место лучше, стоит ли предпочесть сладость пряности, могут спорить о тончайших различиях стиля и аромата, которые меняются по мере продвижения из центра города в пригород. (Пряность и остроту предпочитают в центре, сладость — по мере удаления от дома.) Роясь в ребрышках, разрубленной грудинке, запеченной свиной лопатке[13] с пряной шинкованной капустой и запеченными бобами в «Оклахома Джо» (скромное подобие кафетерия при мини-маркете на бензоколонке), я наслаждаюсь самым нежным и вдохновенным барбекю, которое когда-либо пробовал: жирным, вязким, сочным, сервированным на ломтях белого хлеба, прямо на пластмассовом подносе. Это как откровение.

В Сент-Луисе шеф с козлиной бородкой и горным протяжным произношением говорит мне, что выбросил саламандер-гриль и микроволновую печь: «Не хочу никаких подделок, и не будет этой дешевки в моей кухне. Нет. Мне этого не надо». Он не приемлет мысли, что можно держать в готовом и разрезанном виде седло барашка или утку перед тем, как их подать.

Широкая публика также интересуется новой едой, хотя порой и с опаской. «Видел по телевизору, как вы ели сердце змеи. Ну, и как оно на вкус? А этот фо не так уж и страшен с виду, скажу я вам». Они смогут найти фо и сами, потому что я везде вижу вьетнамские рестораны; рынки — тайские и китайские; развиваются принадлежащие эмигрантам семейные предприятия малого бизнеса, где по виду и вкусу все так же, как на их родине. Монгольские, японские, корейские, индийские и пакистанские кафе появляются всюду. Америка — это круто, если вы преисполнились твердого намерения удалиться как можно дальше от моллов, тематических ресторанов, «старбаксов» и «Макдональдсов». Жизнь разнообразна, и она меняется. Каждый

день.

СЛАДКОЕ

Объект поклонения

Вот ведь дерьмо. Эйнсли Харриотт — здоровенный громила!

Я в Сиднее пью водку в баре «Фикс», позади ресторана Люка Мангана «Солт», но, взглянув наверх, вдруг вижу Эйнсли, о котором довольно нелицеприятно высказывался в печати (к тому же специально для него подбирая каждое поганое слово), и понимаю, что этот парень, возвышающийся в толпе, легко может — стоит ему чуток наклониться — наподдать мне. Наблюдая по телевизору, как он пудрит мозги домохозяйкам, воркуя и вереща, словно Джерри Льюис, я полагал, что парнишка не больше креветки. Я не мог себе представить, что он из тех, кто способен, встретив однажды меня в баре, опустить руку, разбить об стену пивную бутылку и ткнуть ею мне в горло. Теперь я не настолько уверен. Господи, да он же громадный! У него бицепсы с баскетбольные мячи… Возможно, пора поволноваться и за Джейми Оливера. По отношению к нему я тоже был не очень-то любезен. Он ведь мог изучать какое-нибудь смертоносное боевое искусство; у него же есть какие-то военизированные поклонники, я слышал. «Армия Оливера»? И кто они такие? Что-нибудь вроде гвардейцев Саддама? Исполняют приказы Оливера вплоть до устранения врагов? Какой-нибудь его подручный со стеклянными глазами и поддельным акцентом кокни догонит меня на «веспе» и выпустит всю обойму «Тес-9»? Стоит и впрямь получше поразмыслить.

К счастью, вечер продолжается без бессмысленной бойни. Эйнсли даже присаживается за наш стол, дружески мне улыбается и многозначительно похлопывает по экземпляру моей книги, поистине или он — святой и преисполнен христианского всепрощения, или я не такое уж дерьмо. Напротив меня сидит Рик Стейн, очень приятный человек и знаменитый повар, ресторатор и серийный пироманьяк. Рик, скорее всего, полагает своей миссией сжечь Австралию дотла во время показательного кулинарного выступления. Любой повар на телеэкране особенно эффектно выглядит в дыму и пламени со сковородкой в руках. Мне нравится Рик. Как и я, он — ветеран, шеф-повар, связанный издательскими договорами и телешоу, и, выпивая вместе, мы обсуждаем (как у меня часто случается и с другими поварами) феномен «знаменитого шефа». Оба мы чувствуем себя немного виноватыми, путешествуя по всему свету и бесплатно живя в отелях, пока наши старые товарищи потеют день за днем, вкалывают в аду настоящих кухонь, корпя над заказами настоящих клиентов. Правильно ли это? Почему так? И как

следует это все понимать?

Прежде всего, кто такой «знаменитый шеф-повар»? Предположим, «знаменитый» означает «достаточно известный», вплоть до «прославленного», повар, который является или был когда-то шефом. Это определение исключает любителей, поваров-новичков и су-шефов, выдернутых из задних рядов профессионалов телепродюсерами и вознесенных волшебной силой телевидения до положения «шефа». Если вы молодой смазливый повар-фритюрье с задорным мальчишеским хохолком и попадаете в телестудию, взяв какой-нибудь псевдоним вроде Аденоидный Шеф, а домохозяйки в халатах томно изнывают в семнадцати странах, пока вы готовите зеленое карри, это еще не делает вас шефом. И если в результате вы обрели известность, и находится простак, чтобы построить ресторан с вашей глупой и всем известной физиономией, то вам просто повезло. Но это все еще не делает вас шефом. У Бритни Спирс есть ресторан, в основе которого ее личный имидж. Но нельзя считать ее шеф-поваром.

Почему же все-таки сейчас? Что, черт возьми, произошло? Что не так (или так) с обществом, раз такой сукин сын, как я, получает чертово телешоу? Почему людей заинтересовали шефы? Что изменилось? Когда я начинал готовить в конце семидесятых, перспектива того, что эта профессия станет гламурной, казалась попросту немыслимой и смехотворной. Кулинария была чем-то, чем занимались, перебиваясь в процессе поиска работы; являлась последним прибежищем негодяев, нонконформистов и отчаявшихся мизантропов. Штатные сотрудники «индустрии гостеприимства» не вкушали радостей высокого положения в обществе, им не требовались услуги журналистов, ставящие голос наставники ораторского искусства, дерматологи и парикмахеры-стилисты. Им нужны были только бесплатная выпивка, столько еды, сколько удавалось стащить, немного денег в конце недели и, возможно, случайный минет от сочувствующей официантки. Теперь мой повар-по-обжарке постоянно ко мне пристает. Он хочет знать, когда получит свое широкоэкранное ТВ-шоу, баб и восторженные вопли. Он копит деньги на своего журналиста, осталось только научиться говорить по-английски.

Может, просто люди маловато трахаются? А возымевший место рост благосостояния шеф-поваров связан с тем, что в начале восьмидесятых открыли, будто неразборчивая сексуальная активность смертельно опасна. Тогда то, что люди, как кажется, стали больше есть, свидетельствует о сублимации желания. Едва повара ринулись осваивать навыки первичной коммуникации и дипломатии, как задницы принялись жиреть прямо пропорционально их успехам. «Гастрономическое порно» начало

утверждаться во всем мире: покупатели щедро иллюстрированных поваренных книг в дорогих переплетах, позевывая от скуки, смотрели, как люди на фотографиях или на телеэкране делают то, что сами они, скорее всего, никогда не попробуют сделать самостоятельно дома. Быть может, знаменитые повара считаются более безопасными, эдакой безобидной альтернативой, скажем, рок- или порнозвездам прошлого? Если выбирать между симпатичным веселым Джейми Оливером у вас на кухне или Томми Ли, то менее вероятно, что присутствие Джейми приведет к незаконному распространению или воровству отпускаемых по рецепту лекарств.

Но это относится не ко всем, правильно? Возможно, Рик Стейн и Найджелла Лоусон обращаются к какой-то другой потребности, заполняя более глубокие пустоты в наших душах. Рика можно по праву назвать знаменитым шеф-поваром. Он проводит немало времени на профессиональной кухне. Как и я, он несколько староват, чтобы ежедневно выдерживать четырнадцатичасовые смены в кухне, работающей с горячим меню. Слава шеф-повара — неплохая и заслуженная награда за долгие годы тяжелого труда и исканий. Найджелла — тоже знаменитость, без всякого сомнения, но разве она шеф-повар? Конечно, нет. Она прекрасна. У нее хорошее шоу о еде, причем не столько о приготовлении, сколько о всяких неожиданных вкусностях, вроде свиного жира и кожи. Это интересный подход, даже забавный. Но я думаю, образы Рика Стейна и мисс Лоусон на экране отвечают более глубоким общим чаяниям. Если вы походите на миллионы других представителей поколения X и Y или относитесь к беби-бумерам, то, возможно, вы уехали из дома ради учебы или работы, сбежав в большой город едва вам стукнуло восемнадцать, оставив в смущающем взрослого человека детском мире маму с папой, которым иногда звоните на досуге. И когда вы одиноко сидите в своей квартире, то порой вам остро не хватает семейного уюта. Оторванные от собственных корней, вы снедаемы внутренней противоречивостью своего положения, и еда за большим семейным столом в фильмах почему-то выглядит особенно привлекательной. Это смутная тоска по утраченной семье проявляется, когда вы, глядя на Рика или Найджеллу, думаете: «Эх, хотел бы я такого отца или брата, чтоб он готовил все это для меня». Или: «Вот была бы Найджелла моей сестрой или мамой и готовила бы эту медленно запеченную буженину! А эти вкусные свиные обрезки, которые она любит грызть среди ночи, лежали бы в моем холодильнике…»

Давайте взглянем правде в глаза: скорее всего, Найджелла действительно готовит лучше вашей мамы. И она лучше выглядит

и вообще круче. И Найджелла не возражала бы против косячка, который вы выкурили в спальне перед ужином, не так ли? Она не ругалась бы, приди вы домой с кольцом в носу или татуировкой, изображающей святого Петра или Ди Ди Рамона, и перемазавшись будто бы только что из ямы с углем. Конечно же, нет! Она просто сказала бы: «Протри нос спиртом и вымой руки перед обедом! У нас сегодня жареный молочный поросенок с чатни из айвы».

Вполне возможно, что и этот шеф-повар, вокруг которого столько шумихи, не так уж и плох. Как бы ни раздражал и ни бесил Джейми Оливер, вероятно, в итоге он все-таки служит доброму делу. Раскрученный шеф, когда готовит у всех на виду, приносит пользу, соблазняя неизведанным опасающихся и побуждая любопытных съесть что-нибудь чуть лучшее, чем обычно. И это обеспечивает столь необходимые предпосылки для успеха подзадержавшихся с карьерным ростом более старых, изломанных жизнью и измученных шефов… Вроде меня.

Из всех помешавшихся на еде англоговорящих стран Австралия, возможно, пылает самым большим энтузиазмом. Тут настоящая золотая лихорадка среди шеф-поваров континента антиподов. В Мельбурне шефы Пол Уилсон из «Радиусов», Рэймонд Капальди из «Феникса» и Донован Кук из «Ундины» разгуливают, как ребята, застолбившие самые удачные участки. Здесь немало дружественных поварам заведений, понимающих потребности и потакающих порочным наклонностям охочей до выпивки шайки шефов. И буквально каждый встречный всегда готов поговорить о еде и ресторанах. Рестораны открываются и закрываются, шефы перепрыгивают из одного в другой, будто в капризном Манхэттене. В Мельбурне и в Сиднее полно потрясающих ресторанов, а имена их шефов у всех на слуху. Шеф-повара здесь словно спортивные звезды: каждому известны их достижения и команды, в которых они играли в прошлом. Лучшим рестораном в Австралии управляет Тэцуя Вакуда. Его поваренную книгу, как и поваренную книгу «Французской прачечной», можно отнести к главным хитам «порно для шефа», именно с ней мы, профессиональные повара, уединяемся в спальне, чтобы почитать под одеялом при свете фонарика. В его кухне рождаются совершенно восхитительные, похожие на драгоценности блюда дегустационного меню, которые просто необходимо попробовать, чтобы поверить в их реальность. Тэцуя, хотя застенчив и очень серьезен, более чем готов к славе, которую ему просто обязаны принести СМИ. Его звездный час неотвратим, и всего лишь вопрос времени, когда на нем сфокусируется всеобщее внимание.

А с другой стороны, тут есть Донован Кук, родом из английского Халла, зарекомендовавший себя смолоду еще у Марко Пьера Уайта. Его «Ундина» в Мельбурне — одно из лучших мест, и провалиться мне на этом месте, но его тунец а-ля фисель с нежным соусом из хрена, равиоли из бычьего хвоста с фенхелем и бульоном (заигрывание с говяжьей классикой) относятся к лучшему из того, что мне доводилось когда-либо есть в ресторане. Однако чрезвычайно трудно представить Донована на телевидении с собственным шоу. Пока его сверстники брали уроки ораторского искусства и боролись за выживание на домашнем профессиональном фронте, Донован с его жутким акцентом и весьма ядреной манерой изъясняться на языке настоящих поваров поднаторел, ошиваясь на кухнях мишленовских ресторанов Франции (его французский сражает наповал, можете мне поверить). У него манеры футбольного хулигана, но готовит он, как француз со звездами «Мишлена». Заглянув без предупреждения, я застал его у плиты на поточной работе — он лично вкалывал на участке соте. Он совершенно одержим идеями сохранения аромата — особенно созданием соусов — и, кажется, хочет говорить лишь о сбивании, эмульгировании, упаривании и концентрировании, причем используя восхитительную, абсолютно не подходящую для телевидения терминологию: «Вы упариваете этот гребаный сок, так? Но ни за каким хреном не снимаете верхний слой. Вы превращаете в эмульсию этот хренов жир в последнюю секунду. А если соус расслоится? Что делать, если соус крякнется? Если соус крякнется, то тебе, козлу, кранты!»

Вот так и должен выглядеть знаменитый шеф-повар, которого я хочу видеть по телевизору.

Мой Манхэттен

Я родился и живу в Нью-Йорке, и потому неудивительно, что я считаю свой город самым великим в этом мире. Мне нравится жить в городе, где разворачивается действие многих моих любимых фильмов, где чуть ли не каждый угол связан с личной или криминальной историей. Здесь застрелили Безумного Джо Галло… Тут пристукнули «Большого Пола» Кастеллано… Здесь проводили разборки… Там часто продавали из-под полы выпивку… Моя прежняя метадоновая клиника… А тут мы иногда тусовались по ночам… Это, возможно, не самый красивый город. Это не самый приятный город (хотя, к сожалению, становится все более приятным). И уж конечно, здесь непросто жить. Вот вы ощущаете себя на вершине мира, но уже в следующий миг, когда хотите зайти в бар перекурить и не можете, то преисполняетесь страданий и жалости к себе и в отчаянии пытаетесь выбрать между убийством и самоубийством. Но именно такие резкие взлеты и падения делают Нью-Йорк, и в частности Манхэттен, непохожими ни на какое другое место. Я имею в виду, вы можете говорить, что любите Лондон, Париж или Барселону, но зато мы открыты всю ночь: я могу в полночь позвонить и получить с доставкой на дом все, что угодно — китайскую еду, ливанскую, суши, пиццу, видео, пакет «гидры» или человеческую голову.

Полагаю, что знаю, о чем говорю. Я бывал в других местах. Я много путешествую — около восьми месяцев в году. И хотя как старых друзей я люблю Лондон, Эдинбург, Дублин, Мельбурн, Ханой, Сальвадор, Санкт-Петербург, Токио и Сен-Себастьян, но я тоскую по своему городу, когда слишком долго отсутствую. И как бы я ни любил затеряться в других местах, погружаясь в другую культуру и другую кухню, но через три-четыре недели поедания рыбьих голов и риса я начинаю тосковать по всем здешним местам, звукам, запахам и вкусу.

Когда жители других городов, собираясь в Нью-Йорк (или Город, как мы, местные, любим его называть), спрашивают меня, где стоит поесть, куда надо сходить и где выпить, то часто удивляются моим ответам. Несомненно, у нас есть несколько ресторанов самого высокого мирового уровня, но не о них я тоскую, вытирая ферментированную бобовую пасту с подбородка или пытаясь распробовать медвежью желчь, добавленную в рисовый виски в Азии. Попав в Манхэттен, нужно посмотреть на то, что у нас действительно лучше всего и чего не найдешь больше нигде в мире.

Хотите пример? Дели-закусочные. У нас они есть, а у вас нет.

Даже в Лос-Анджелесе, где явно не наблюдается дефицита евреев, такого, как у нас, нет. По совершенно загадочным причинам ни один город на планете не может сотворить такую дели-закусочную, как в Нью-Йорке, и первое, чего мне начинает недоставать вдали от дома, это завтрака в «Барни Гринграсс стэджн кинг» на углу Амстердам-авеню и Восемьдесят шестой улицы. Воскресный завтрак от «Барни» — настоящая квинтэссенция Нью-Йорка, к которой непременно надо причаститься — толпа народа, неудобный зал, остающиеся неизменными в течение многих десятилетий, как и шаткие столы, и бесцеремонные официанты, и кофе. Но их яичница-болтунья с темным, поджаренным луком и копченая лососина на свежеиспеченном рогалике воздушны и нежны, а собравшаяся здесь толпа из жителей Верхнего Ист-Сайда — «подлинный Нью-Йорк», который вы только сможете увидеть. Захватите номер воскресной «Нью-Йорк таймс» или «Пост» и занимайте столик. Если официант равнодушен, пусть вас это не волнует, он со всеми такой. Вы можете у прилавка купить на вынос кусочек знаменитого копченого осетра или лосося из Новой Шотландии, но вы поступите поистине безбожно, если после завтрака забудете купить фунт того, что является бесспорно лучшей рубленой печенкой в мире. Нарубленная вручную печень цыпленка с куриным шмальцем, жареным луком и крутыми яйцами задает уровень, к которому должны стремиться все остальные.

Посещение Нью-Йорка не может считаться полноценным без бутерброда с пастрами, и жители Нью-Йорка спорят о том, где она лучше, так, будто воюют за боснийскую недвижимость. Но могу ручаться, что беспроигрышный вариант вы найдете в дели-закусочной Каца в Восточном Хьюстоне, тут от огромного куска размером с голову отрезают тоненькие, как бумага, листки пастрами горячего копчения и вкладывают между ломтями свежего ржаного хлеба. Запивать это лучше всего крем-содой «Доктор Браун». И будьте поучтивее с официанткой, а то она вполне способна дурь из вас вышибить.

Пицца — еще один предмет, о котором у жителей Нью-Йорка имеется твердое мнение. Если очень хочется, можете смотаться в Бруклин, в «Ди Фара» — там вы получите самую лучшую. Но мне нравится пицца с мерценариями в «Ломбарди» на Спринг-стрит, когда нет сил тащиться куда-то. Однако в «Ломбарди» ее продают целиком, а если вы хотите овладеть опасным нью-йоркским искусством — прогуливаться вдоль по улице, жуя на ходу кусок пиццы, то можете купить ее в любом из многочисленных уличных киосков. Только имейте в виду: ноги должны быть подальше от пиццы, голову вытяните вперед, чтобы горячий ярко-оранжевый

жир, неизбежно капающий из лакомства, не заляпал вам грудь. Помните о риске — расплавленный сыр может выпасть и обжечь вам кожу на лице и гениталии.

Все видели Центральный парк по телевидению — да, он романтичен и прекрасен. Но я люблю Риверсайд-парк, который тянется по берегу Гудзона от Семьдесят второй улицы до мемориала генерала Гранта. Летом по выходным здесь полно доминиканцев и пуэрториканцев, они устраивают масштабные пикники, а из магнитол гремят сальса и сока, многочисленные кланы родственников и друзей играют в баскетбол, волейбол и софтбол, а мимо по реке медленно проплывают баржи и танкеры.

Что касается спорта, есть еще баскетбольные площадки Западной Четвертой улицы и ниже расположенной Шестой авеню, где в уличный баскетбол играют лучшие в мире непрофессионалы. Профессионалы, как известно, сюда тоже заглядывают и получают свое — игру, в которой активно задействованы плечи и локти. Многочисленная толпа окружает ограждение площадок в три ряда, чтобы, вытянув шеи, видеть ставших уже легендами лучших уличных игроков города.

Когда я бываю дома и порой испытываю потребность укрепить дух и оттянуться, то всегда думаю о суши. И «Ясуда» на Восточной Сорок третьей улице — место, в которое стоит пойти ради суши и сашими в старинном стиле школы Эдо — рыбу здесь подают, как и положено, комнатной температуры, а рис теплый и рыхлый. Я всегда заказываю омакасе (что в переводе означает «Вы решаете», то есть блюда дегустационного меню), поскольку в «Ясуда» подают превосходные, вкусные кусочки поразительно свежих, редких и безупречно приготовленных даров моря. Я могу провести там весь вечер, поедая и комбинируя на свой вкус все, что мне могут предложить: горки икры морского ежа; отменно жирное брюшко тунца оторо; морского угря; желтохвоста; макрель и что-нибудь неожиданное. Недавно мне подали икру лосося с реки Коппер из личных запасов шеф-повара, поскольку сезон еще не начался. И как я обнаружил однажды поздно вечером, напротив под козырьком какого-то безликого офисного здания, если спуститься по лестнице в освещенный проход без всякой вывески, за совсем простой деревянной дверью находится подвал «Сакагура». Это огромное, совершенно азиатское заведение, работающее допоздна, с гигантским выбором саке и сопровождающих закусок. Гарантирую, что ваши друзья ахнут от зависти и восхищенно воскликнут: «Как ты нашел это место?»

Глумитесь над хот-догами, сколько хотите. Но хорошо сделанный винер с венской сосиской — штука классная. На самом деле, даже плохой хот-дог может быть прекрасным, если

вы едите его на стадионе «Янкиз», запивая теплым, водянистым пивом, когда «Янки» выигрывают. Я даже рискну заявить, что вы ни за что не поймете Нью-Йорк или жителей Нью-Йорка, пока не съедите достаточно много плохих хот-догов и не выпьете достаточно много дешевого пива во время вечерних игр на стадионе. Собственно в баре «Рудиз» на Девятой авеню тоже ужасные хот-доги. Кому что по вкусу. Но, принимая во внимание окружающую обстановку, и когда после изрядного количества выпитого во второй половине дня (здесь не работают вечером) слушаешь их великолепный музыкальный автомат и наблюдаешь за пьяницами, засевшими днем в баре, эти греющиеся под лампочками уроды в какой-то момент кажутся вполне уместными. Если хотите качественный хот-дог, то лучшие по общему мнению можно найти в легендарном «Папайя кинг» на Восточной Восемьдесят шестой улице. Будьте уверены, вы получите удовольствие от своей сосиски и пенистого восхитительного напитка из папайи, но если вы зальете свой хот-дог кетчупом, то, черт меня побери, я убью вас.

Метро Нью-Йорка, конечно, не самое лучшее в мире, и я стараюсь не замечать граффити во всю стену и жутких первобытных рисунков на вагонах, которые заставляют вспомнить классические нью-йоркские фильмы вроде «Жажды смерти». Но я все еще люблю наблюдать за людьми поздно вечером на поезде «А» или на Девятой линии. Человеческая речь звучит как джаз, переливаясь оттенками бруклинского акцента, англо-испанских сочетаний нью-йоркского сленга, а на жестких лицах жителей Нью-Йорка маской застыл прожитый день. Случаются порой поистине волшебные моменты, когда всех объединяет внезапный смех или случай; или занавес приоткрывается, и люди сближаются, обмениваясь сардоническими усмешками, едкими замечаниями или покачиваниями головой; или, как однажды, когда пьяный принялся донимать усталую женщину, весь вагон возмутился и выставил его вон, мгновенно объединившись в общем порыве.

Что касается порочных ночных приключений, то я регулярно посещаю бар «Сибериа» на Сороковой улице в Хеллс-Китчен, надо пройти несколько дверей к востоку от Девятой авеню. Вывески нет. Просто ищите никак не отмеченные черные двери под единственной красной лампочкой и свою совесть оставьте снаружи. Если бы у сатаны была комната для развлечений, то она выглядела бы, как «Сибериа»: запущенный, темный подвал, заваленный пустыми коробками из-под пива, обшарпанная мебель, заляпанная физиологическими выделениями бесчисленных грешников. Это — мой любимый бар на планете;

здесь есть большой музыкальный автомат классики панк-рока середины семидесятых, а кроме прочего, как бы ужасно вы себя ни вели ночью, на следующий день никто ничего уже и не вспомнит. Публика тут сомнительная и непредсказуемая. Вы никогда не знаете, кто собирается на диванах за плотными занавесками наверху или слушает живые группы в похожем на темницу подвале, здесь есть рокеры, полицейские не при исполнении, пьяные бульварные журналисты, весь цвет субботней ночной жизни, гнилые пижоны, провонявшие потом и кухней повара и подсобные работники после смены, одиозные политики, безработные костоломы и склонившиеся над тобой стриптизерши. Это просто рай земной.

А если уж я готов надеть галстук и пиджак, то еда должна быть чертовски хороша. И еда в «Веритас» у Скотта Брайана на Восточной Двадцатой улице вполне стоит рубашек с пуговицами. Здесь к тому же лучшая карта вин и один из самых ведущих сомелье в Нью-Йорке. (Правда для меня это вряд ли имеет значение — я обычно пью водку.) Как друг Скотта, я чаще сижу в баре и дегустирую его закуски, но смею заверить, тушеное мясо и все позиции с дарами моря всегда исключительно хороши. «Ле Бернарден» Эрика Рипера на Западной Пятьдесят первой улице, по моему мнению, лучший ресторан в Нью-Йорке, правда, Эрик — тоже мой приятель, так что возможно я пристрастен. (Правда, «Загатс», «Мишлен» и «Нью-Йорк таймс» разделяют мои восторги.) «Ле Бернарден» — мое местечко для гулянок по особым поводам — так уж сложилось, — хотя Эрик не упускает случая пнуть меня по самому чувствительному месту, когда я там ужинаю: «А что ты здесь делаешь? Ты же продался! Тебе тут не место! Что с тобой происходит? Ты изменился, парень. Сдулся, крутой!»

В конце концов, весьма вероятно, что самый настоящий нью-йоркский ужин вовсе и не в ресторане. У меня он случается дождливым, ленивым вечером дома, в моей квартире. Я закуриваю толстый косячок, лежа, листаю старые газеты и заказываю по телефону ужин у китайцев. Я ем прямо из классического для Нью-Йорка белого картонного контейнера, в котором доставляют еду, и смотрю фильм, взятый напрокат в ближайшем салоне «Кимз видео». Парень из моего «Кимз» специализируется на редких фильмах — жанровых, культовых и арт-хаусе, — и потому я могу попросить и Дарио Ардженто, и раннего Джона Ву, и «Зловещих мертвецов-2», и «Конформиста» или тот фильм Трюффо, где два парня трахают Жанну Моро. И ни при каких обстоятельствах еда не бывает вкуснее.

Жесткий хардкор

Габриэль Гамильтон тридцать восемь, у нее абсолютно бесстрастное лицо, пристальный взгляд устремлен на открытые застекленные двери «Прюн» — ее нью-йоркского ресторана в Нижнем Ист-Сайде. Она обдумывает мой вопрос: «Как изменилась кухонная культура с тех пор, как ты попала в этот бизнес?»

— Будто уже никто ни с кем не занимается сексом, — отвечает она задумчиво. — Теперь это не «мама с папой развелись, и мне придется мыть посуду». Теперь это «мама с папой послали меня в кулинарную школу». Все нынче хотят быть поварами. Все чистенькие, образованные, писклявые.

Хотя Габриэль на седьмом месяце беременности и усердно избегает алкоголя (и дыма от моей сигареты), она явно все еще борется с привычками трудных времен. Она избегает «сидеть в баре после закрытия и пить часами. Странно пытаться обрести второе дыхание после того, как весь день провозишься с сырым мясом и по самые уши пропитаешься мясным соком».

Путь, который она прошла, чтобы стать шеф-поваром и открыть собственный ресторан, не был легким. Габриэль выросла в семье, где было пятеро детей, в Ламбертвилле, Нью-Джерси, центре лесной промышленности (теперь он переживает что-то вроде ренессанса, становясь пристанищем для уикендов). Отец был театральным оформителем и развелся с ее матерью-француженкой, когда девочке исполнилось одиннадцать лет. Прожив год с матерью в Вермонте, Габриэль возвратилась в Нью-Джерси к отцу. В двенадцать лет она уже работала в ресторанах.

— Ты была трудным ребенком? — спрашиваю я.

Она сухо усмехается и отвечает:

— Ну, только если считать клептоманию и наркотики трудностями.

В летние каникулы она мыла посуду в «Пикник баскет» в Нью-Хоупе в Пенсильвании.

— Мне были нужны деньги, — говорит она. — Я хотела денег.

Рестораны просто были единственным местом, где она «понимала, что нужно делать». К счастью, ее мать, превосходный повар, успела «научить основам» Габриэль и ее братьев. Девочка продолжала мыть посуду в разных заведениях, убирать со столов, обслуживать посетителей. «Я делала все, — рассказывает она, — работала за стойкой бара, занималась выпечкой… все». В пятнадцать лет она стала линейным поваром. Габриэль приехала в Нью-Йорк в начале восьмидесятых и работала как фуд-стилист и сотрудник службы поставок вплоть до 1999 года, когда открыла

«Прюн».

Когда Гамильтон говорит, что она «делала все», это примерно так же, как если бы Кит Ричардс вяло сообщил, что ему случалось «немного попраздновать», — ее слова вызывающе неадекватны. История долгого и трудного пути Гамильтон в «глухие годы» от посудомойки до шеф-повара стала чем-то вроде городской легенды. Если собрать все слухи, что о ней ходят, то ограничений было немного — на стриптиз да на заказное убийство. Конечно, я верю слухам. Она — жесткая. Пример? Уже позже, когда я спрашиваю ее, на что она в первую очередь смотрит, встречаясь с соискателями на работу, она отвечает:

— Первым делом? Если я стою в обеденном зале в белой куртке, а они спрашивают, здесь ли шеф, то работу они не получат.

Вы должны, вероятно, знать, что она (в приведенном порядке) пылкая феминистка, реакционер и освежающе (порой болезненно) откровенный и прямой человек. Она абсолютно чужда всяких ухищрений и терпеть не может пустой болтовни. Еженедельник «Нью-Йорк пресс» включил ее в список пятидесяти самых неприятных людей Нью-Йорка прошлого года, и легко предположить, что она не просто кому-то наступила на ногу, но и без тени смущения потопталась на ней. Неудивительно, что я люблю ее и восхищаюсь ею чрезвычайно. Начни она писать свою версию «О еде: строго конфиденциально. Записки из кулинарного подполья» прежде, чем это сделал я, я бы так и жарил до сих пор стейки с картошкой фри.

Как возникла оригинальная концепция «Прюн»?

— Как реакция на годы занятий этими проклятыми поставками, — она признает. — «Прюн» стал тем, чем они не были.

В 1999 году в Нью-Йорке еще была мода на длинные названия в меню. Габриэль говорит, что хотела открыть место, где еду не раскладывали бы специально и не сбрызгивали.

— В меню значилось все, на чем я выросла с детства. Я хотела, чтобы еда оставляла ощущение близкой и знакомой… Домашней. Я не новатор.

Собственная слава и признание в качестве знаменитого шеф-повара «поддает по заднице», жалуется она, прежде, чем признаться, что даже не ведет свое телешоу. Но прочитав все это или встретив холодный и неприветливый пристальный взгляд Гамильтон, невозможно представить главного: истинную натуру поваров видишь в меню, в блюдах, в том, что и как они выбирают из окружающих продуктов, чтобы приготовить и подать.

«Прюн» — уютный, теплый, радушный и лишенный

официозности ресторан с крошечной открытой кухней, несколькими столиками, которые надо заказывать заранее, и старинной никелированной барной стойкой. Меню — чистая, неприкрашенная сентиментальность, пронзительно душевная еда, родившаяся из воспоминаний обо всем вкусном, что так хотелось стянуть и отщипнуть в детстве, которое было, и в том, которого не случилось.

Паста «в платочке» с яйцом-пашот, французской ветчиной и подрумяненным коричневым маслом явились прямиком из прошлого Габриэль Гамильтон. Запеченные мозговые кости с нарезанной петрушкой (мое самое любимое блюдо в мире, между прочим) заимствованы из «Сент-Джона» у лондонского повара Фергуса Хендерсона (Гамильтон была достаточно любезна, чтобы позвонить ему и сообщить, что указала его имя в названии блюда в меню). Жареное сладкое мясо с беконом и каперсами, печень морского ангела с теплым, намазанным маслом тостом и бараньи колбаски с салатом эскариоль и соусом ромеско следуют за итальянским свадебным супом из меню закусок. В барном меню сердце радуют редиски со сладко-сливочным маслом и кошерной солью, а также сардины с печеньем «Трисквит» и горчицей — Габриэль отдает им должное, потому что полюбила их в суровые времена своей жизни.

Среди главных блюд «Прюн» предлагает жареного молочного поросенка с засоленными помидорами и шкварками, жаренную целиком рыбу, тушеные кроличьи ножки, рибай-стейк с маслом-шалот и петрушкой, вареные красные креветки с колбасками, картошкой и кукурузой. А что касается специальных предложений дня, они даже самого циничного профессионала приводят в столь расслабленное состояние, что могут сравниться лишь с погружением в теплую ванну в приятном подпитии.

— Я люблю, когда на тарелке все просто, без сложных гарниров, — говорит Габриэль Гамильтон.

Ей нравится азиатская еда, особенно тайская, бирманская и сычуаньская, но она старается исключить ее влияние на собственную кулинарию:

— Нет, я этого не хочу. Кинзы в меню не будет, здесь ей не место.

Но чему же место в «Прюн»?

Как многие американские повара, Гамильтон ощущает себя в оппозиции французской кухне.

— Ненавижу поганых французов, — с раздражением заявляет она. Тем не менее под давлением признает, что в сырах, винах и духах французы знают толк. Я полагаю, что Габриэль просто несет вздор и блажит. В «Прюн» французское влияние ощущается

во всем. Она может избегать французской терминологии в меню, может для вкуса подлить в него ностальгической Америки давно прошедших лет, воспоминаний от вечеринок с друзьями, с примесью сельской Англии и Маленькой Италии. Но гастрономический дух матери-француженки витает в кухне Габриэль Гамильтон. «Прюн» выглядит по-французски. Здесь чувствуют по-французски. До запрета на курение тут был рай для курильщика. Даже непринужденная отрешенность бистро — чисто французский прием.

Похоже, что, горя нетерпением вновь обрушиться с нападками, Габриэль живо соглашается с тем, что Испания — «новая Франция», и тут же не удерживается, чтобы не подколоть идею тапас: «Я еще в состоянии сосредоточить внимание на одном блюде и могу съесть нормальную порцию». А затем подчеркивает: «Я хочу чувствовать процесс еды» — слова, с которыми согласились бы большинство французов. Через некоторое время она сдается и называет имена шефов, которыми восхищается, широко и тепло улыбаясь, она говорит о «Веритас» Скотта Брайана (в кухне которого прослеживается явное и яркое французское влияние) и о работавшем одно время его помощником Марке Ладнере (ладно, у него итальянская кухня в «Лупа», но там явно не обошлось без французов): «Мне нравится то, что они делают».

Как и большинство знакомых мне поваров, начавших свою карьеру в старые добрые (и суровые) времена восьмидесятых и состоявшихся профессионально, Габриэль Гамильтон — циник, а все циники — это побитые жизнью романтики. Прости, Габриэль. Я ощущаю в тебе дух Франции. Редиска с маслом и солью на баре выдает тебя с головой. Можно бежать от прошлого, но нельзя от него скрыться. Ни один из нас не смог.

Пока, перед уходом, Габриэль угощает меня тушеной бараниной, я в очередной раз (после неоднократных попыток в течение многих лет) пытаюсь убедить ее написать женскую версию «О еде: строго конфиденциально». «Ты хочешь выставить меня дурой с маникюром!» Но я продолжаю настаивать: «Эта книга должна быть написана. Не хватит ли уже тестостерона в этом жанре?!» Я замечаю, что она уже стала известным автором после множества публикаций в журнале «Фуд энд вайн» и что знакомые издатели меня давно о ней спрашивают.

Она отклоняет идею и решительно встает, чтобы спуститься в нижнюю кухню, где ее команда занята приготовлением заказанных ужинов.

— Я не собираюсь писать великий американский роман, — вздыхает она. — Зато мы накормим несколько человек.

После работы (гасите газ, тушите свет)

«Еда» и «грех» — два понятия, которые (по крайней мере в англоязычном мире) издавна связывались. Еда — штука чувственная и тешит плоть, в предвкушении хорошей еды происходят физиологические изменения, подобные тем, что предваряют и другие удовольствия. Губы наливаются, набегает слюна, ускоряется пульс. Ранние моралисты, полагая, что неумеренное чревоугодие портит чистую натуру и, хуже того, ведет к эротическим утехам (если повезет, конечно), были абсолютно правы. Все в ресторане подчинено одной цели: особое настроение задает теплое нежное освещение, — в нем вы особенно привлекательны и притягательны, обстановка, цветочные композиции располагают к оживленному питию вин и крепких напитков. Как и в рок-н-ролле, здесь главная задача — сделать клиента счастливым и поймать.

Те же самые люди (или их последователи), которые не одобряли разнузданное гурманство, очень быстро разглядели злую вражью силу и в музыке — в частности в джазе, ритм-энд-блюзе и рок-н-ролле, способную свести их сыновей и дочерей с неподходящими людьми, привести к нежелательным беременностям и «диким» выходкам. И в этом тоже, как показывает опыт, они были правы.

Хорошая еда действительно завершается сексом. Как и должно быть.

А в мире прекрасного то же самое делает хорошая музыка.

Конечно, не просто совпадение, что большинству шефов и поваров нравится слушать (особенно после работы) именно ту музыку и в тех местах, которых так опасались их мамы. Повара, собственные аппетиты которых редко ограничиваются едой, всегда, как это печально известно, испытывают здоровый энтузиазм в отношении других радостей жизни. В конце концов, мы часть индустрии удовольствий. Наша работа доставлять удовольствие клиентам. Как, спрашивается, можно ожидать, что мы будем исправно и полноценно доставлять удовольствие кому-то, не будучи сами способны испытать его во всей полноте и странности многообразия?

Возможно, стоит вспомнить об этом, когда вы, задержавшись допоздна, застукаете шефа после работы пьяно и бездумно раскачивающимся под старую мелодию «AC/DC» в компании с хозяйкой минувшего ужина. Шеф не дурачится и не выпускает

пар и не ведет себя неуместно. Он только выполняет обязанность — проводит исследование с целью более полно понять предмет.

Еда может привести к сексу, и музыка может привести к сексу, и если эти три компонента часто сосуществуют вместе, — значит, возможно, налицо прямая связь между едой и музыкой? Способствует ли самым непосредственным образом росту кулинарного творческого потенциала музыка, которую слушают шеф-повара, пока готовят, или в те часы, когда они могут вырваться на свободу подобно диким, необузданным зверям, живущим внутри каждого из них? Ищут ли шеф-повара в музыке и окружающей ее обстановке вдохновение или просто возможность снять напряжение?

После многих лет самоанализа и наблюдений за собой, а также подробного опроса некоторых наиболее опытных поваров по всей стране, я пришел к некоторым заключениям.

В моей собственной профессиональной деятельности всегда существовали два саундтрека для кухни: один для рабочего дня и другой для часов после работы, когда, накачанные лишним адреналином, мы с приятелями-кулинарами всей компанией заваливались в клубы или бары, где за выпивкой обсуждали события дня. Мы рассказывали истории, делились переживаниями, жаловались на начальство и клиентов и делали то, что всегда делают шефы и повара, когда собираются вместе, — вели профессиональные разговоры. Блюда, которые я готовил, как и люди, которых я знал, ассоциируются у меня с определенными песнями, группами, ночными клубами и барами, как давно исчезнувшими и почти забытыми, так и теми, что все еще с нами. Места и песни менялись, но общие тенденции сохранялись все эти годы.

Утром, пока помощники поваров жарили кости и нарезали впрок овощи для линейных поваров, которые приводили в рабочее состояние свои участки, разделывали на порции рыбу и готовили соус, звучало что-нибудь мелодичное. Кухонная стереосистема, как правило, со всякими функциональными наворотами и засохшей на поверхности колонок едой, не играла ничего резкого или раздражающего: Кертис Мэйфилд, Айзек Хейз, «Депеш мод», Нил Янг — сентиментальный фон, который призван пробуждать лучшие чувства, пока вы чистите кальмаров или вырезаете мускул морских гребешков. В период обслуживания (когда, как известно, большинство шеф-поваров не могут слушать музыку, а только читают) обычно гремели всевозможные и вездесущие латиноамериканские ритмы: сальса, сока, марьячи и мексиканская попса. Когда наплыв спадал, выполнялись последние заказы, а повара начинали прибирать свои участки, я

обычно врубал более громкие, разрушительные звуки, призванные очистить от всех заморочек прошедших часов и зовущие прочь. И сердца наши бились главным образом в ритме панк-рока середины семидесятых и начала восьмидесятых: «Клэш», «Нью-Йорк доллс», мои любимые «Рамоунс» и многие другие, кто и по сей день связан для меня с первыми счастливыми годами моего профессионального кулинарного становления в Нью-Йорке. Мы отправлялись слушать и смотреть эти группы, когда наши кухни уже закрывались, а нам доставалось немного на дармовщинку в баре. Большинство тех мест (почти все) закрыты: «Макс Канзас-Сити», «Си-би-джи-би», «Мадд клаб», «Клаб 57», как и другие ночные места встреч — «Эй-эм/Пи-эм», «Нэсери» и «Континентл». Весь день работа заключалась в контролировании работы кухни и управлении запасом продуктов, оборудованием, персоналом. После рабочего дня задача состояла в том, чтобы утратить этот контроль.

Постоянным и тогда, и теперь остается мое железное правило относительно музыки в течение и после работы: в любой подвластной мне кухне никогда не будет НИКАКОГО Билли Джоэла, и НИКАКИХ «Грейтфул дэд». Если вас уличат в получении удовольствия от их творчества во время или даже после вашего рабочего дня, можете сразу же очистить свой шкафчик в раздевалке. Вы уволены.

Как и большинство моих сверстников, с годами я стал не только старше, но, возможно, даже немного мягче и приятнее в общении, в значительной степени благодаря ночным клубам и подобным местам, в которых, как правило, бывает полно народа и где танцуют. Люди, с которыми я пью и слушаю музыку, любят собираться даже не в клубах, а в своих любимых «подвалах», здесь музыка и окружение потакают нашим вкусам. Хороший музыкальный автомат нам жизненно необходим.

В каждом городе в Америке, где есть рестораны, есть и бары, куда шефы и рядовые повара отправляются, чтобы расслабиться и сбросить напряг. И это не что-нибудь приличное или шикарное; как правило, это какие-нибудь подозрительные нелегальные подвалы, где допускается любое непристойное поведение (и по отношению к нам там весьма вольные правила разлива). Такие места должны работать допоздна, этого требует время окончания работы поваров, и тут они могут встретить родственные души, способные разделить специфику их половинчатой жизни, тех, кто поймет их свершения и достижения последних десяти, или двенадцати, или семнадцати часов и не станет возражать против слабого запаха копченого лосося или чеснока.

В Нью-Йорке есть бар «Сибериа» — темный, обшарпанный

чулан на Западной Сороковой улице в Хеллс-Китчен. Никакой вывески на дверях, только красная лампочка. Внутри продавленные, жутко заляпанные диваны, дружелюбные бармены, знакомые с ресторанной публикой и их привычками, а на первом этаже, как и в промозглом подвале с кирпичной кладкой, музыкальные автоматы, набитые классикой от «Дэд бойз», Джеймса Брауна, «Студжис», «Модерн лаверс» и «Велвит андерграунд». В Чикаго есть отменная жуткая дыра «Рэйнбоу клаб» и крошечная «Матчбокс», где запросто встретишь поваров из «Блэкберд», «Тру» или из отеля, слушающих что-нибудь забойное. В Новом Орлеане ночным пристанищем для ползающих по барам шефов стал совершенно отвязный «Снейк энд Джейк Кристмас клаб лаунж», его мигающая рождественская гирлянда, вид совершенно убитой лачуги, эзотерический плейлист и гибкий график работы привлекают лучших спецов в области кулинарного искусства из Кресчент-Сити.

В Майами сохранился великолепный не подвергшийся реконструкции «Клаб дьюс» в Саут-Бич, где любят собираться участники «Манго ганг», а среди них Дуглас Родригес и Норман Ван Акен, чтобы обсудить ранние эксперименты стиля фьюжн. Во время недавнего фестиваля «Фуд энд вайн» в Саут-Бич по окончании официальных мероприятий обнаружилось, что некоторые приглашенные прославленные шеф-повара осели у извивающейся змеей барной стойки «Клаб Дьюс» и пялятся на женщин за бильярдом, среди ночи играющих в свободное от работы время в пул. Когда я, шатаясь, возвращался в отель, неустрашимая и еще державшаяся прямо Нэнси Силвертон (из пекарни «Ла Бреа» в Лос-Анджелесе) намеревалась стащить несколько жирных тако, продававшихся на другой стороне улицы.

А еще есть заведение в Атланте, которое по праву может претендовать на звание лучшего в Америке (возможно, правильнее сказать «худшего») для оттяга поваров: легендарный «Клермон лаунж», который выглядит как склад потерянного реквизита стриптизеров, выступающих на сцене позади барной стойки. Как и принято в Атланте, «Клермон», в котором побывали чуть не все жители независимо от социального статуса, резко меняется через некоторое время после полуночи. Казалось бы, всеми безнадежно покинутый, он распахивает свои двери трудящимся ресторанного бизнеса в хипстерах. Управление музыкальным автоматом (до того находившимся исключительно в руках участников стриптиз-шоу) передается ди-джею, и хотя танцоры остаются, но в зрелище уже нет ничего эротического. Повара, как мужчины, так и женщины, приветствуют легендарную звезду «Клермона» совершенно рубенсовскую «Блонди», которая

недавно отпраздновала юбилей — почти два десятилетия на этой сцене. Не один шеф и множество рядовых поваров Атланты бережно хранят банку «Пабст блю риббон», смятую и подписанную артисткой.

Ну конечно, кто-то из вас выскажется по этому поводу. Мол, такого рода дегенеративное, распущенное времяпрепровождение в разных маргинальных заведениях вполне естественно для этого автора и ему подобных. А как насчет наших лучших, самых продвинутых шеф-поваров, тех, кого знают и ценят за их кулинарные достижения, а не благодаря сомнительным похождениям? Действительно ли, трех- и четырехзвездные знаменитости, парни, о которых мы читаем в «Таймс» и «Гурме», совершенствовали вкус с помощью музыки? Вот, например, такие французские гуру, как Даниэль Булю, наверное, удаляются после рабочего дня посидеть у камина, потягивая вино, возможно слушая старого Сержа Генсбура, так?

Не так.

Вкус Булю оттачивали «Блэк кроус» и «Роллинг стоунз». У него на кухне даже установлены динамики, хотя он говорит: «Я должен еще поработать над плейлистом для них, а пока сосредоточил все усилия на музыке для зала». После работы ему нравится заглядывать в гарлемский «Паб Сент-Ник» или в «Леди Лючиз коктейл-лаунж» и слушать электрический блюз. По его признанию, прослушивание дьявольской музыки оказывает влияние на его ремесло: «Я позволяю музыке создавать настрой, когда готовлю дома или путешествую и думаю, что хотел бы приготовить».

Лоран Манрике из «Аквы» в Сан-Франциско и поклонник «Глиммер твин» Эрик Рипер из нью-йоркского «Ле Бернарден», как, вероятно, неизвестно их более сдержанной клиентуре, просто помешанные завсегдатаи танцевального клуба и утверждают, что бессонные ночи под техно и транс, грохочущие так, что пробирает до нутра, — жизненно важная часть творческого процесса.

«Насколько в кухне существуют границы, настолько же нет никаких границ в ночном клубе, — говорит Манрике. — Это два противоположных полюса. В клубах ты можешь себя отпустить. С танцевальной музыкой, как с едой, ты продвигаешься от простого к сложному: сильный ритм, одна мелодия, затем другая. Так же может быть и с блюдами. Сначала рыба, затем приправа, после соус — все в гармонии». Оба повара предпочитают определенных ди-джеев. Манрике в Сан-Франциско нравится диджей Дип Диш в танцклубе «Руби скай», а Риперу в Нью-Йорке — диджей Джуниор Васкес в «Твило».

Если принять во внимание окружающую толпу,

оглушительный звук и общеизвестную склонность Рипера к дорогой текиле, придумывают ли они какие-либо реально существующие блюда во время этих вакханалий? «Это происходит все время», — говорит Манрике.

«Музыка никогда не приводила меня к какому-то законченному блюду», — говорит Лоран Гра, работавший прежде в «Фифтс флор» в Сан-Франциско и «Пикок аллее» на пятом этаже отеля «Уолдорф» в Нью-Йорке, а теперь в «Бистро дю Вен». Так же, как Манрике и Рипер, он любит танцевальные клубы и танцевальную музыку, любимые диджеи — Дэнни Теналья, Сандер Клайнберг, Пол Оукенфолд и Саша. Он полагает, что они дают ему «вдохновение… свободу и энергию творчества, позволяя преодолеть традиции и выразить чистую эмоцию. Глубина и комбинация ароматов подобно звукам, проявляясь в определенной последовательности, приводят к гармонии ингредиентов. Бас пробуждает темные цвета. Сопрано — ясные цвета. Музыка может настроить мой взгляд, смещая акцент от материалов и компоновки к форме и цвету». Так пример, Гра описывает воздействие на кулинарное творчество микса под названием «Откройте свои глаза» диджея Тиесто: «Это была красивая и сильная мелодия, которая привела меня к мысли объединить какао и томат. Я совместил эти вкусы с главным компонентом — меч-рыбой. Я чувствовал, что тут требуется чрезвычайно сильная комбинация, но при этом она должна быть очень тонкой и легкой. И красиво представленной, конечно. В результате получилось утиное консоме с помидором и пряностями, с меч-рыбой, посыпанной дроблеными бобами какао и запеченной на барбекю. Это, оказалось, прекрасное блюдо».

Хьюберту Келлеру из «Флер де ли» также нравится допоздна тусоваться в ночных клубах. Он тоже называет «Руби скай» своим любимым местом, наряду с «Матрикс» и «Свиг» в Сан-Франциско, а также «Табу ультра лаунж» и «Айвен Кэйнс фоти дьюс» в Лас-Вегасе (где он недавно открыл филиал «Флер де ли» в отеле «Мандалай-Бэй»).

«Часто лучшие идеи для нового блюда приходят ко мне, когда я слушаю музыку. И обдумывать, как сделать то или иное блюдо, я тоже предпочитаю поздно вечером».

Келлер не довольствуется лишь тем, что ходит по ночным клубам, помимо прочего ему нравится выступать в роли диджея. «Моя жена Шанталь несколько лет назад купила мне потрясающую диджейскую установку, просто созданную для того, чтобы творить. Насколько я знаю, „Флер де ли“ в Лас-Вегасе — единственный четырехзвездный ресторан в стране, в котором есть кабина диджея. Когда я появился в Лас-Вегасе, моя

приверженность музыке не подлежала обсуждению. Я настоял. Большинство посетителей не знают, что иногда по четвергам я по ночам превращаюсь в диджея».

Рика Трамонто, шеф-повара ресторана «Тру» в Чикаго, музыка не только вдохновляет на создание кулинарных шедевров, но и закаляет дух. Хотя он и любит при случае послушать блюзы Бадди Гая или сходить в Дом блюза, но говорит, что, готовя дома, слушает «Фрэнка Синатру, если занят итальянской кухней, рок-н-ролл — „Ван Хален“ и Эрика Клэптона, — если делает азиатскую еду», а большую часть времени после работы, по его словам, слушает «современную христианскую музыку или госпел-спиричуэлс».

Из всего этого следует, что жизнь шеф-поваров пронизана музыкой. Маркус Самуэльссон из «Аквавиты» в Нью-Йорке говорит, что дело не только в том, что музыка «вдохновляет и способствует творческой самореализации на всех уровнях» и он слушает ее постоянно: «Я хожу слушать друзей, которые играют в группах. Это — часть моего социального бытия в той же мере, как и моей профессиональной жизни».

Одних шеф-поваров музыка, звучащая после работы, вдохновляет на творчество, другие (как я) ищут в ней спасения и возможность отвлечься.

Том Количчо из «Крафт» после работы ходит в «Алфабет лаунж» в Нью-Йорке, когда там выступает «Ток Сквили», группа его учителя игры на гитаре Алана Коэна, или в «Арлин гроусери», «чтобы проведать группу своего приятеля Бекки из „Син уайлд Меркури“». Но он добавляет: «Я не думаю, что это как-то влияет на то, что или как я готовлю. Зато на некоторое время уводит меня подальше от размышлений о еде или моих ресторанах».

Чем в большей степени вы прикованы к плите, тем менее вероятным представляется, что вы будете искать в музыке вдохновения. Неукротимый в своих творческих порывах Уайли Дюфрен, шеф-повар и владелец «WD-50», который всегда на кухне выполняет собственную работу, разрешает звучать здесь любой музыке «весь день напролет». Плейлист формируется по принципу «кто первым дотянется до радио или CD-плеера. В этом отношении у нас демократия на кухне. Может звучать и хип-хоп, „Грейтфул дэд“, „Уилко“, регги, множество миксов, самопальных и подаренных друзьями». Что касается времени после смены, то он признается: «Я не хожу специально слушать живую музыку, так было лишь однажды. Но мы по-настоящему наслаждаемся, слушая музыкальный автомат в соседнем „Доке Холидэе“ после трудного дня».

Возможно, Норман Ван Акен из «Нормана» в Корал-Гейблз

лучше всех понял значение музыки в жизни шеф-повара как воодушевляющей силы. Он не только играет в группе (с другими шеф-поварами Дином Фирингом и Робертом Дель Гранде), когда есть время, но еще любит после работы уехать подальше от ресторана, «пройтись по Ки-Уэсту, смотреть, что происходит на Дюваль-стрит и в прилегающих переулках». «Я люблю музыкальные автоматы в придорожных закусочных и в подвалах. Мне все равно где».

Его вывод звучит просто:

«Кроме семьи для меня важны две вещи в жизни. И кулинария — лишь одна из них».

Друзья повара

Профессионально заниматься кулинарией вредно. Я говорю не о боли в ногах, ноющей спине, ожогах и порезах. Я имею в виду душевные раны, разочарование и неуверенность в себе от сознания того, что ты являешься винтиком в большой и постоянно тарахтящей машине; ты утрачиваешь смысл своего труда, выполняя операцию ради недолговечного результата; ты переживаешь отчужденность и фрустрацию, которая наступает после семнадцати часов в день, посвященных очистке креветок и нарезке овощей в не слишком гигиеничных условиях подсобного подвала.

Я не жалуюсь, заметьте. Все мы сами выбрали себе такую жизнь. Мы знали, или довольно хорошо представляли, что нас ждет, и рисковали. Профессионалы, которые сейчас это читают, потратили когда-то кучу времени, сосредоточившись на той или иной операции, таская на своем горбу пятидесятифутовые упаковки свежих кальмаров, вычищая хитиновые пластинки и вытаскивая чернильные мешки под тирады деспотического и раздраженного шефа. Мы можем показать наши шрамы: ожоги от гриля на запястьях; розовые и сморщенные следы там, где ножи полоснули мышцы; пожелтевшие, твердые мозоли у основания указательного пальца на руке, привыкшей держать нож. Мы знаем, каково работать весь день и всю ночь и упасть наконец в кровать, так и не избавившись от запаха лосося и чеснока. Всем нам доводилось, размышляя о своем месте в сложившейся иерархии, задаваться вопросом в особенно острые моменты, как это, например, босс только что купил себе новый «порш турбо», если вчера он сказал, что зарплата за эту неделю задержится и, к сожалению, придется урезать сверхурочные.

Все мы, в минуту жизни трудную ощутив с особенной силой боль, напряжение и постоянный грохот кухни, задавались вопросом, как получилось, что этот бездельник-шеф белым лебедем проплывает по обеденному залу в безупречной новой куртке «брагар», пока мы тут горбатимся в поте лица и, проклиная все на свете, ломаемся под колесом торговли.

В такие моменты я всегда находил поддержку, обращаясь к старым друзьям, а в данном случае — к четырем книгам, само существование которых уже восстанавливает мое душевное равновесие. Всегда, когда я их читаю, они напоминают мне, что я не одинок, что эта тупость и периодически подступающее убожество, с которыми каждый сталкивается на протяжении карьеры в сфере общественного питания, — часть великой

традиции. Это здорово, действительно хорошо, обнаружить, что любой труд, даже когда поначалу ты, как затырканный всеми ученик, мучаешься на участке обработки и подготовки, является частью особого мира. Приятно удивляет, даже успокаивает, когда обнаруживаешь, насколько мало все изменилось за последние сто лет. И возвращаясь в обычную жизнь от своих верных друзей, я снова могу ощутить гордость за дело. Мне напоминают о том, какой ценой я оказался на своем месте, обо всем, что я пережил, и я вновь дышу густым, плотным воздухом кухни с уверенностью в себе, и даже с вызовом, — потому что я выжил. Потому что я все еще здесь.

«Фунты лиха в Париже и Лондоне» Джорджа Оруэлла стали для меня открытием, когда я в первый раз перелистнул страницы и наткнулся на описание жизни автора в бытность его плонжером — работником на подхвате — и поваром по разделке в некоем парижском «Отеле Икс» в 1920-х годах и последующих злосчастных приключений в нищем и существующем на каких-то сомнительных основаниях бистро. Сразу захотелось воскликнуть: «Я знаю этих людей!», увидев явную параллель между гигантскими подвалами «Отеля Икс» и огромной кухней «Рэйнбоу рум», где я работал в 1970-х на подхвате в буфете, всем помогая и угождая. Вот Оруэлл описывает пьянку с коллегами после работы:

> …Фартуки долой, надеваем пальто, выходим и (при наличии денег) ныряем в ближайшее бистро. Странно очутиться на улице после жарких полутемных подземелий. Ослепительный свет, ясно и холодно, будто полярным летом, а как приятен бензиновый воздух после вонючей смеси испарений пищи и пота! Порой в бистро случались встречи с нашими официантами и поварами, которые тут вели себя по-приятельски, ставили выпивку. На работе мы были их рабами, но вне службы по внутреннему этикету полагалось полное равенство и engueuledes[14] не допускались.

Знакомо звучит? Оруэлл продолжает скрупулезно описывать порядок, установившийся испокон веков и до мелочей похожий на тот, что я видел в 1978-м. Язык и мировоззрение поваров у Оруэлла удивительно совпадали с моими собственными наблюдениями:

> Наиболее близки рабочему классу и далеки от лакейства повара. Они не получают таких денег, как официанты, зато у них выше престиж и место их значительно прочнее. Сам повар себя ощущает не

прислугой, а мастером, его и называют un ouvrier[15] (официанта так никогда не назовут); он знает свою силу — знает, что в первую очередь от него зависит успех дела, что, опоздай он хоть на пять минут, порядок рухнет. Презирая всех работников не поварской профессии и полагая делом чести оскорблять каждого из них, за исключением метрдотеля, повар гордится достигнутым долгой практикой артистизмом — сложно не столько приготовить еду, сколько суметь приготовить ее вовремя.

Дальнейшие приключения Оруэлла в псевдонормандском трактире — рассказ об ужасной тесноте на плите, плохо оборудованном мусорном баке — развеселят любого читателя, которому доводилось работать в еле сводящей концы с концами семейной лавочке, где приоритет отнюдь не за чистотой или качеством; портреты сквернословящих поваров, почти неплатежеспособных хозяев, изворотливых официантов и рассеянных клиентов. Все это сливается в до боли знакомую картину.

Действие в «Кухне» Николаса Фрилинга разворачивается во французском «Гранд-отеле» 1940-х. Он рассказывает о своем восхождении от ученика к повару и рисует при этом теплые, детализированные портреты поваров, соусье, грильярдье, энтреметье, патиссье и коми. Он так хорошо изучил мир поваров, частью которого долго был, и так увлекательно и удивительно точно его описал, что кажется, будто это происходит сегодня.

Громадная дьявольская библия гурмана Гаргантюа, исток, подобный Талмуду и свиткам Мертвого моря, — вот что такое шедевр Эмиля Золя «Чрево Парижа», живописующий быт бурлящего жизнью нового центрального рынка Ле Аль в Париже девятнадцатого века. Наш герой — бежавший из ссылки во Французской Гвиане, измученный голодом социалист и отчаянный идеолог, который становится, как ни удивительно, продовольственным инспектором. Золя раскрывает целую вселенную еды, проходящей через чрево рынка, то и дело показывая все великолепие павильонов с живой домашней птицей, рыбных рядов, рисуя портреты уличных разносчиков, мясников, торговок колбасами и цветочниц. И вновь читатель будет удивлен тем, сколь немногое изменилось. Любой, кто какое-то время работал в бистро старой школы или в классической брассерии, увидит много знакомого в описании приготовления кровяных колбасок или составления гарниров, в том, как перерабатываются копыта, рыла и требуха и подаются в

виде паштетов и галантинов; и всякий, кто любит еду как таковую, получит большое удовольствие, читая красочные описания мяса, рыбы и их путей от источника до рынка, от рынка до продавца, от продавца к клиенту. Временами это почти гастрономическое порно, поскольку герой Золя с тоской рассматривает недосягаемые груды прекрасных овощей, сверкающих ранним утром в солнечных лучах, толстые колбасы в окне мясника, любуется игрой цвета и света на форели, бьющейся в руках красавицы-торговки.

Наконец, есть ужасно смешной «Шик-блеск в кастрюле» Дэвида Блума — беспощадно и кропотливо задокументированный отчет о недолгой жизни американского ресторана. Предприниматели Брюс Голдстайн и Герри Куинн неосмотрительно позволили автору быть свидетелем процесса планирования, подбора персонала, укомплектования оборудованием и открытия их модного ресторана «Водопад», располагавшегося одно время на углу Вэрик-стрит и Вэндэм-стрит на Манхэттене. Блум описывает жизнь этого заведения шаг за шагом, от пустой стройплощадки до набитого моделями и знаменитостями клуба, и далее к полному коммерческому краху. Это неоценимая книга для любого, кто когда-либо открывал ресторан, поучительная история гордыни, глупости, тщеславия и отчаяния, которую многие из нас, возможно, наблюдали в какой-то момент в течение собственной изменчивой карьеры. Мучайтесь, составляя меню, вместе со специалистом шеф-поваром, вынужденным уступать капризам владельца, имеющего решающий голос! Смотрите, как нанимают и увольняют подсобный персонал! Сочувствуйте не получившим денег продавцам, поскольку они постоянно на последнем месте в списке выплат, и, значит, им не заплатят никогда! Погрузитесь в безумие лавины вечерних заказов, компьютерных сбоев, массового психоза, внутренних разборок, мелкой вражды, странных и навязчивых идей. Эта книга фактически спасла жизнь моему другу. Он собирался поработать на одного из описанных главных персонажей, когда уже прошло много времени после закрытия «Водопада», но я сказал: «Думаю, тебе сначала стоит прочитать это».

Как часто бывает, особенно радуют детали. Вот, полюбуйтесь:

> Ресторан переполнен каждый вечер… катастрофическое положение с обслуживанием… истинно французское безразличие управляющих персоналом к перегрузке вечерними заказами… и владелец, который счастливо игнорирует все и увлечен

игрой с дисками в своей стереосистеме…

или

> …они отдают даром слишком много еды. Угощение друзей за счет заведения — гарантированный способ свести доходы от реализации продовольствия к минимуму… Это практика заметно подрывает производство. Не всегда, но эта практика подрывала и производство в «Водопаде». В дни открытия ресторана владельцы без тени сомнения в щедром порыве то и дело угощали посетителей в убыток себе. Насколько? Трудно сказать, поскольку никто особенно и не пытался провести даже приблизительные подсчеты. Генри полагает, что за один вечер первой недели половину блюд отдали бесплатно.

А некоторые из читающих эти строки поваров, возможно, бывали в следующей ситуации:

> Повар терпеливо внимает Брюсу, напряженно ожидая результата последнего озарения босса. Брюс полон энтузиазма.
>
> — У меня есть грандиозная новая идея для десерта! — заявляет он. — Банановые пирожные со сливками!
>
> — Банановые пирожные со сливками? — переспрашивает повар. — Что ты имеешь в виду, Брюс?
>
> — Ну, это то же самое, что банановый торт со сливками, который все так любят… — объясняет Брюс, рисуя в воздухе нечто круглое, как торт. — Только мы сделаем его в виде пирожных, таким образом, это будут маленькие порции, более полезные для здорового питания.
>
> Повару остается только вытаращить глаза, и очень важно при этом не перестараться.
>
> После длинной паузы он наконец бормочет:
>
> — Полагаю, я справлюсь.

Поскольку мне в свое время приходилось исполнять дурацкие указания, то могу сказать, что по прошествии лет забавно было читать ясное и холодное повествование Блума. Я могу прийти домой, после особенно адской смены, чувствуя себя как загнанная скотина, но, по крайней мере, мы заняты делом! Мои нынешние боссы могут проявлять порой странный и раздражающий интерес

к пованивающему дикому зайцу и далеко не всеми любимой требухе, но они любят еду. Они знают, черт возьми, о чем говорят! Водка, которую мы наливаем в моем ресторане, та, что значится на этикетке бутылки.

Мои четыре старых друга в потрепанных переплетах, в конечном счете, помогают мне лучше осознать себя, осознать, что и как я делаю. И заставляют меня смеяться. В нашем деле просто необходимо чувство юмора. Мы каждый день флиртуем с удачей на краю пропасти, особенно во время наплывов вечерних заказов, когда один провал, одна ошибка, одна поломка оборудования или непрофессионализм повара могут превратить вечернюю смену в кошмар. Мы, повара, гордимся нашей работой, и тем мастерством, с каким готовим каждое блюдо, и тем, что можем выдерживать напряжение, наполняя столик за столиком тарелками с горячей, должным образом приготовленной едой. Нам знаком постоянный страх, что сейчас закончатся продукты, и если мы не сможем рассмеяться, когда это случается, то страх поглотит нас живьем. Истинное мучение видеть, как не разбирающийся в еде клиент варварски разрушает взлелеянную идею рыбного блюда надуманными диетическими требованиями или ошибочными указаниями, как именно следует его готовить. Официант, рассказывая, что прекрасный фазан из дегустационного меню «что-то вроде цыпленка», заставляет повара кипеть от негодования и выводит его из себя настолько, что тому кажется, будто весь мир ополчился против него, а все клиенты, хозяева, коллеги — исчадия зла. Хорошая шутка, короткая байка — и вот они уже в норме и больше не стремятся обриться налысо, подняться на крышу и начать стрелять в прохожих.

Мы должны знать. Живя в этом мире, мы должны знать, что было прежде. Как мы оказались на своем месте. Почему мы готовим так, а не иначе. Откуда пришла наша еда. Мы должны знать, каково приходилось нашим скромным предшественникам, работавшим в чаду и поту в непроветриваемых кухнях без холодильников, в антисанитарных условиях сумасшедшей тесноты подвальных подсобок ресторанов прошлого. Мы должны помнить, каково им было чистить картошку, сидя на усыпанном мусором полу, отмывать холодной водой застывший в кастрюлях жир, подчиняясь воле вздорных и все более скупых хозяев. И мы должны понять не только, насколько все переменилось, но и насколько неизменен характер дела, которое мы сами выбрали своим образом жизни, — путь всех тех, кто оставил нам его, чтобы мы могли учиться, совершенствоваться и любить.

Китайский синдром

Ну вот наконец и Китай.

Многие годы я бродил вокруг да около, ел китайскую еду в Малайзии, Сингапуре, Гонконге, Тайбэе и, конечно же, в Нью-Йорке. Но я никогда не был на ее главной родине — в материковом Китае. Честно говоря, меня пугали масштаб и важность объекта изучения — самая древняя, самая крупная, самая влиятельная и разнообразная из всех мировых кулинарных традиций. В отличие от других мест, о которых я писал, Китай с его восемью совершенно разными региональными кухнями казался предметом, для которого одного только энтузиазма недостаточно. Все-таки требовалась некоторая экспертная оценка…

Об этом волноваться не стоило. Немного людей на Земле испытывают такой энтузиазм в отношении еды, как китайцы. Отсутствие предубеждений и пустой желудок, готовый попробовать все, что попадается на пути, — этого вполне достаточно, чтобы разделить их воодушевление. Вы всюду сможете найти радушный прием и все новую хорошую еду, словно в невероятном красочном путешествии.

Старая шутка о том, что по ошибке китаец может съесть что угодно, прекрасно их характеризует. В китайской кухне используют «плохие» ингредиенты и не так уж много «хороших». То, что легко приготовить, часто дорого, а все прочее — языки, лапки, «несъедобные» обрезки — потребовало не так уж много времени, всего-то пару-другую тысячелетий проб и ошибок, чтобы выяснить, как их сделать вкусными. Любой великой кулинарной традицией движет в первую очередь потребность преобразовывать дешевое, невзрачное, жесткое в утонченное и превосходное, выявляя все лучшее, что есть в том или ином продукте.

Именно поэтому можно сказать, что где-то глубоко в каждом хорошем поваре, будь он французом, итальянцем или американцем, живет китаец. Рассуждая таким образом, недавно я рискнул попробовать на вкус маленький кусочек этой очень большой страны.

В ресторане «Хуан чен лао ма» в Чэнду, столице стремительно развивающейся провинции Сычуань, посреди стола стоит большой котел с темным пузырящимся пальмовым маслом — это знаменитое сычуанское жаркое. На поверхности пузырящейся темной вязкой жидкости пляшут жгучие сычуаньские перчики-чили. Не столь заметные, но в не меньшем количестве плавают темные «бутоны» перца хуа-цзяо. Чили — чистый огонь, пламя.

«Бутоны» хуа-цзяо не только ароматны, но и вызывают местную анестезию, попадая в рот. Может онеметь и все лицо, именно поэтому их здесь используют как популярное средство при лечении зубов.

Мой друг Дэвид, уроженец Чэнду, указывает палочками для еды на перец в дьявольском вареве и говорит:

— В горячем виде все становится еще ядреней.

Он кивает на семью местных жителей за большим общим столом, сидящую вокруг такого же адского котла. Мать семейства с красным лицом прижимает к груди кулак. Отец утирает пот с шеи. Дэвид усмехается и опускает кусок сырой говядины в кипящий горшок, поворачивает его там несколько секунд, затем окунает в более прохладное масло и сует в рот.

— Диарея назавтра обеспечена, — обещает он.

— У меня или у тебя? — я спрашиваю, полагая, что его беспокоит мой изнеженный западный метаболизм.

— Да, нет. Назавтра расплачиваются все, — смеется он. — Но тем не менее мы всегда возвращаемся снова. Вот увидишь. Это затягивает.

Перед нами ставят новые тарелки: с сырым цыпленком, с креветками, с нарезанной почкой, с перепелиными яйцами, с лапшой. И все это прежде, чем быть проглоченным, попадает в бурно кипящее масло. Просто какое-то смертельное фондю. Мы заказали самый ядреный, «самый жгучий» вариант в городе, известном своей безудержной страстью к перцу, и порочность этого пристрастия поистине великолепна — смесь удовольствия и страдания. Я чувствую себя странно, соревнуясь с Дэвидом.

Тут говорят «Никогда не позволяй видеть, как ты потеешь», но уже слишком поздно — мы оба совершенно взмокли. Дэвид глотает ломтик почки, потирает солнечное сплетение и морщится, а я чувствую — к своему стыду — удовлетворение при виде его боли. Я постигаю вкус Сычуани, поедая самые обжигающие из самых жгучих блюд в столице огненного мира. И я охвачен любовью к пылающему пламени. Эффект от этого перца почти наркотический, судя по тому количеству эндорфина, которым он сопровождается. И на самом деле, как говорят, раньше повара добавляли в свои горшки с кипящим маслом опиум, чтобы обеспечить возвращение клиентов. Но в том нет необходимости. Тех, кто выживет после первого знакомства с этой кухней, необратимо тянет сюда, как тянет к красивой, но злой женщине. (Позже, уже покидая страну, я спрячу в своем багаже два килограмма волшебных перцев хуа-цзяо, не желая с ними отныне расставаться.)

На следующий день в «Чэнь ма по доу фу» (что переводится

как «Тофу рябой бабушки») я радостно отдаюсь мучительному наслаждению с другим, очевидно внешне напоминающим собственного создателя блюдом, именем которого назван ресторан, — с мясом и пересыпанным специями тофу, утопающими в миске с пальмовым маслом. Я с опаской приступаю к цыпленку по-сычуаньски, который на 80 процентов состоит из жгучего чили (некоторые пытаются его отодвинуть) и на 20 процентов собственно из цыпленка, приготовленного (как и большая часть местной еды) все в том же насыщенном перцем пальмовом масле. Как сказал Дэвид, мое печальное гастроэнтерологическое будущее теперь неизбежно, но мне уже все равно. Все слишком хорошо. Мое нёбо — если только оно не прогорит до самого черепа — никогда уже не станет прежним.

После всего пережитого более дружественные вкусы Пекина — долгожданное изменение. И поскольку времени в обрез, то я фокусируюсь на том, чем столица известна прежде всего, — на утке. Утка, столь хрустящая, ароматная, сочная и жирная, что вы не сможете больше есть утку по-пекински где-либо еще. Ресторан «Жареная утка Ли Цюнь», расположенный в старом переулке около площади Тяньаньмэнь, — превращенный в столовую ветхий домишко, где полно народа. Нетерпеливые посетители теснятся во внутреннем дворике и в бывшей спальне, их столики уставлены тарелками с едой. В кухне повар тщательно следит за утками, расставленными головой вперед над горящими поленьями персикового дерева в древней кирпичной печи, переворачивает их постоянно, чтобы образовывалась та самая хрустящая корочка. Но вот мясо нарезано и подано с простой лепешкой, порубленным зеленым луком и соевым соусом — и насколько же лучше есть все это без всяких лишних украшений. В духе мантры «ничто, в чем скрыто очарование, не должно пропасть» вслед за уткой появляется тарелка вкусных утиных язычков и нежных перепончатых лапок, поданных со всей восхитительной откровенностью и непосредственностью.

Задавшись целью познакомиться с едой в Китае и написать об этом, я, возможно, слишком легкомысленно потратил свою десятидневную поездку на один ресторан на площади и узкий ряд уличного рынка, и при этом лишь слегка коснулся темы.

Китай огромен. И всей жизни не хватит, чтобы изучить его во всей полноте. Но мне кажется все более и более вероятным, что в будущем у многих из нас появится возможность с ним познакомиться. В современном Китае повсюду высятся строительные подъемные краны, расширяются дороги, сооружаются дамбы, растут отели, западные фирмы инвестируют все больше и больше долларов. Новые уличные указатели

написаны на мандаринском и английском языках, и Китай производит впечатление страны, которая готовится принять на себя роль финансовой супердержавы. Так что, возможно, и не придется ехать в Китай, он сам придет к вам.

Босиком

Поймите, я всегда ненавидел эти статьи в «Вэнити фэйр», посвященные стилю жизни богатых и сильных мира сего, где юная цыпочка из семейства Хилтон с куриными мозгами, какой-нибудь иссохший от жары сморщенный родственник Сукарно или же голливудский саентолог позволяют нам заглянуть в свою шикарную жизнь, чтобы похвастаться коллекцией дорогих автомобилей или сантехникой в стиле императора Тиберия. Я не знаю, зачем печатают подобные материалы. Может, авторы действительно восхищаются подобным мотовством и хотят, чтобы мы ему подражали, если сумеем? Или авторы на самом деле тайные провокаторы-маоисты и, приоткрывая расточительный мир капиталистических излишеств, надеются пробудить в нас примитивную ярость и стремление его уничтожить?

Я рассуждаю об этом сейчас, сидя на арендованной вилле на карибском острове Сен-Мартен. Прямо передо мной, в проеме распахнутых французских дверей склонилась кокосовая пальма, и ее листья по воле мягкого бриза то и дело сметают песок с белоснежной балюстрады. Рядом покрытые зеленью горы, бескрайний простор синего моря играет множеством оттенков, будто раскрытая гигантская коллекция детских мелков, и вдали на горизонте виднеются в дымке силуэты островов Сент-Эустатиус и Саба, а над ними вздымаются белые, золотые и пурпурные облака. Где-то кричит петух, в саду щебечут птицы. Собаки смотрителя лениво обгрызают кости перед входной дверью…

Боже мой! Может, я, пройдя через терминал в аэропорту, схлопотал синдром Майкла Виннера? «…Хотя Рикардо, способный метрдотель, настоятельно советовал мне обедать в гриль-зале, я все же предпочел „Ле Бато Руж“, очаровательную портовую брассерию, которую рекомендовал мне Майкл Кэйн во время прежнего визита. Мне подали рыбу и соль. И что-то белое и крахмалистое. Я думаю, это был картофель».

В этот раз я пробыл в Вест-Индии уже два месяца и все это время не носил ни обуви, ни носков. Во взятом в аренду джипе валяется пара шлепанцев для походов на рынок, где я покупаю немного вонючего сыра и местную газету; а порой мне приходится есть в ресторане, где посетители все же не должны быть босиком. Но мой единственный и самый важный в этот отпуск критерий: я отказываюсь есть там, где обязательно надлежит являться в чем-то, более похожем на обувь.

В этом замечательном, нежном, как наркотический кайф,

краю, исполненном солнечной безмятежности, проистекающей из пития алкогольных напитков в лучах тропического солнца, идея пить за ресторанным столиком с белоснежной скатертью в сопровождении медлительного сомелье с его сложными пассами над бутылкой совершенно не привлекает. Я ем почти исключительно под навесами барбекю-кафе — лоло — с односкатной, крытой рифленой оцинкованной жестью крышей и со стандартным меню: жареные куриные окорочка, ребрышки барбекю, жаренные на гриле лобстеры, острые креольские колбаски буден, сосиски из моллюсков, люциан, а еще пирожки с мясом, кукурузные лепешки, похлебка из говяжьих ножек, овощные бананы, рис и голубиный горох каянус, а также пиво. Столовые приборы здесь пластмассовые, а скатерти если и есть, то бумажные. Музыкальный фон обеспечивает радиоприемник, настроенный на местную станцию. Еду подают по мере готовности, без какого-либо установленного порядка. Обычно вокруг вьются москиты, но 10-процентный репеллент, которым я пользуюсь, мешает съесть меня живьем. Беспризорные собаки окружают столы в ожидании недоеденной куриной ножки или обглоданной реберной косточки. И всегда на каждом столике стоят пепельницы.

Здесь я совершенно счастлив.

В значительной степени я счастлив от того, что, когда ем, чувствую песок под ногами: он просачивается между подушечками пальцев — шершавый, крупнозернистый, с обточенными прибоем кусочками ракушек или мелкий, нежный и белый, как пудра. В редких случаях в заведении имеется пол — гладкая, прохладная терракотовая плитка или отесанные ветрами и бурями чуть пружинящие доски причала, и ужасно приятно постоянно ощущать, как поверхность земли под ногами шлифует ступни, поднимая во мне волну какой-то первобытной радости.

Я уверен — когда босой, еда вкуснее.

И я намерен проверить эту свою теорию при случае на практике в двух- или трехзвездном ресторане высокой кухни, когда в следующий раз поеду в Лондон. Полагаю, что Гордон Рамси, мой хороший друг, не выгонит меня из своего замечательного ресторана на Хоспитэл-роуд, если я заявлюсь к нему босым, в гавайской рубашке и обрезанных джинсах, правда ведь? Не сможет он этого сделать, когда я объясню, что мой вид — специальная стратегия, позволяющая постичь его мастерство в наиболее полной из возможных степеней. Свободный от пут нижнего белья, ограничивающих мое сознание, я, конечно же, обнаружу упущенные прежде грани его прекрасных творений. Я сошлюсь на исторический прецедент, если потребуется удержать

мэтра от намерения вышвырнуть меня за дверь: римляне, например, ели, полулежа, опершись на локоть, облаченными в просторные тоги, что легко позволяло ласкать их гениталии избранникам или специально нанятым профессионалам во время перемены блюд. А кто постиг составляющие хорошей еды и совместной трапезы лучше, чем эти свихнувшиеся цезари? Разве можно противиться стремлению освободить чистоту восприятия аромата, структуры и кулинарного мастерства от ограничений и вторжений тесной современной одежды? Это оскорбляет повара, не так ли? Это равноценно попытке есть в смирительной рубашке или трахнуться через душевую занавеску.

Право, даже не знаю…

Ну может быть, я и захвачу с собой пару шлепанцев «Хаш паппи». На всякий случай.

«Корабль любви»

Завтра будут взбитые коктейли со свежевыжатым лимонным соком и пушистые полотенца у бассейна. Улыбающийся персонал примется навевать на нас прохладу, помахивая белыми посудными полотенцами и брызгая на наши перегретые и пережаренные на солнце тела из распылителя с охлажденной водой. «Нью-Йорк таймс» — или любая другая газета по нашему выбору — будет ждать в почтовом ящике нашего пробуждения, и на каждой странице в ней мы найдем свои имена. По нашему желанию предоставят нам чай и кексы, ароматерапию и массаж. А мы, бросая друг на друга короткие взгляды сквозь дым сигары, или в библиотеке, или же в бурлящей воде джакузи, без всяких слов будем сознавать, что сделали это — отложили заботы о мире, и теперь остается только читать, играть, спать и просыпаться уже в другом часовом поясе, другой стране.

Но сегодня ночью семьдесят шесть очень богатых людей то вжимаются в самую глубину постелей с изготовленным на заказ итальянским бельем, то на мгновение взмывают вверх к невесомости. Их обширные гостиные, столовые, холлы, спальни и отделанные мрамором ванные просто ходят ходуном, когда плавучие жилища преодолевают семибалльный шторм в открытом море, качаясь на волнах от восемнадцати до двадцати семи футов высотой. Море размашисто укачивает их, но большинство из них, конечно, спят. Судно справляется с волнами. Никаких стонов мачт и скрипа бимсов. Оно ведет себя как новый шестисотый «мерседес», только очень большой и надежный, пахнущий свежей древесиной и новыми деньгами. За герметичными, звуконепроницаемыми раздвижными дверями наших просторных личных палуб еле улавливаешь, как шумит ветер и бьются о борт волны. Дробь дождевых капель и брызг джакузи за бортом здесь не слышна.

Я как раз делаю оссобуко и ризотто с лесными грибами и черными трюфелями в моей просторной и хорошо укомплектованной кухне, когда пол вдруг начинает крениться то в стороны, то вперед и назад, из-за чего я с трудом удерживаюсь, чтобы не упасть лицом в горшок с телячьим подбедерком, кипящий на великолепной новенькой плите с четырьмя горелками. За спиной гудит стирающееся белье. Работает встроенная под столешницу разделочного стола посудомоечная машина, а когда я бросаю обрезки петрушки, остатки апельсина и овощные очистки в измельчитель в раковине, то он мгновенно перемалывает их и поглощает. Изящные направляющие довольно

эффективно удерживают от падения кастрюли, тарелки и стеклянную посуду, пока я, пытаясь сохранить равновесие, пробираюсь к холодильнику, где охлаждается суп-пюре с соусом виши рядом с постоянно пополняемым запасом пива и соков. В удобной, выдержанной в обтекаемых формах датского модерна спальне моя жена смотрит фильм, лежа на двуспальной кровати. В просторной, отлично обставленной гостиной, на огромном телевизоре с плоским экраном, вмонтированном в книжный стеллаж, ведущий Си-эн-эн что-то бубнит о мире, который в данный момент представляется бесконечно далеким. Бутылка шампанского охлаждается в серебряном ведре со льдом на обеденном столе, рассчитанном на шесть персон.

Но я не думаю, что стану пить его нынешней ночью.

Добро пожаловать в мир «ResidenSea» или просто «Мир», как именуется наше замечательное судно в 644,2 фута длиной, на борту которого располагаются 106 частных и 59 сдающихся в аренду апартаментов и студий. Это не круизный лайнер. И не мегаяхта. Это, как гордо заявлено в рекламном буклете, — «плавающее сообщество отдыхающих единомышленников, согласных только на самое лучшее», «путешествие высочайшего уровня», самодостаточное соседство роскошных апартаментов, «находящихся в постоянном кругосветном плавании».

Короче говоря, это большой, шикарный, до абсурда набитый всевозможными удобствами корабль, на котором богатые люди могут купить собственное жилье, чтобы периодически наведываться на него или покидать по своему усмотрению и как им будет удобно, поскольку судно курсирует между континентами.

— Мы будем сидеть там, как в мышеловке, — заявила моя жена Нэнси, когда я сказал, куда нам предстоит отправиться.

— Богатые гораздо скучнее, чем мы с тобой, — продолжала она. — Хочешь оказаться взаперти в одной плавучей тюрьме с компанией путешествующих мумий? Ты свихнулся? Я не играю шаффлборд. Я не собираюсь пялиться на Рея Баттонса или Кэти Ли. И я не хочу подхватить норовирус, чтобы ты мог написать очередную свою дурацкую историю. А также не собираюсь в очередной раз выступить в ней комическим персонажем.

Она как раз дочитала до середины «Простаков за границей» Марка Твена, где тоже описан разрекламированный шикарный круиз. Тут-то я и пожалел, что дал ей эту книжку.

— Это не «Корабль любви», милая, — убеждал я. — Нет никаких заранее расписанных мест за обеденными столиками. Никакого обязательного светского выпендрежа на палубе у открытого бассейна. Никаких Гофера и Джули. Это будет здорово!

И бесплатно! Журнал за все заплатит! Ну поедем! Это будет… как «Остров Гиллигана». Только это пятидневный круиз, а не три часа, и судя по тому, сколько это стоит, можешь быть уверена, что нам не придется строить установку для опреснения воды из кокосовых орехов. Знаешь, сколько нужно денег, чтобы поплавать на этой штуке? Поехали! Давай поживем с размахом!

Обитатели «Мира», поспешил я сообщить, не спят в чем-либо отдаленно напоминающем каюты. Их апартаменты (и мы бы жили в таком) имеют площадь от 1106 и до 3242 квадратных футов, все оснащены современными кухнями, во всех от двух до шести спален, гостиная, столовая и личная застекленная палуба. Четыре ресторана с полным комплексом услуг, гастроном деликатесов для гурманов, магазины, многочисленные бары, ночной клуб, казино, библиотека, бизнес-центр, театр, спа-комплекс, бассейн и, поверишь ли, теннисный корт с травяным покрытием — все к нашим услугам, если только мы захотим этим воспользоваться.

— Поехали! Сделаем вид, что я скрывающийся от мира слабоумный сынок южноамериканского диктатора с женой! Давай поживем немного! Позагораем!

Идея заключалась в том, чтобы я — профессионал-болтун и практикующий шеф-повар, а также автор сомнительной биографии — вместе с женой взошел на борт этого великолепного морского монстра в Кюрасао и провел пять ночей в плавании к берегам Коста-Рики, используя предоставленные нам возможности: покупая еду в гастрономе «Фредиз дели», расположенном на борту «Мира», и готовя в нашей оборудованной по последнему слову техники кухне. Мы были бы абсолютно самостоятельны — насколько можно быть самостоятельным в этих стоящих миллионы апартаментах, где горничная прибирает два раза в день, — покупая продукты, чтобы готовить себе еду, о чем я потом предоставил бы самый подробный отчет в присущей мне, как известно, трезвой, беспристрастной и объективной манере.

— Если увижу, что у бассейна начинается светский конкурс-дефиле, я выпрыгну за борт, — предупредила Нэнси. — А если ты начнешь помирать, жалуясь на какую-нибудь подцепленную на корабле желудочно-кишечную заразу, то первая скажу: «Я тебя об этом предупреждала».

Кто же, спросите вы, в самом деле может жить на таком судне? Думаю, справедливости ради стоит отметить: нужно быть очень-очень богатым, чтобы иметь жилище на борту «Мира». Насколько богатым? Апартаменты стоят от 2,5 до 7,5 миллионов долларов, причем их обитатель должен дополнительно ежегодно оплачивать топливо и эксплуатационные расходы в размере 5

процентов от цены приобретенного жилья. Представьте, что вы владеете собственной квартирой на Пятой авеню, только квартира эта перемещается, неторопливо заходя в порты Средиземноморья, Карибского моря, Южной части Тихого океана, Азии, Южной Америки и Африки, по заранее составленному маршруту, стараясь не пропустить столь значительные события, как Каннский кинофестиваль, Гран-при в Монако и открытый чемпионат Британии по гольфу в Сент-Эндрюсе. Я был в восторге. Настолько, что даже не подумал, а есть ли у меня одежда для подобного предприятия. Я не мог повернуться к Нэнси и сказать: «Милая, ты не могла бы достать мои палубные туфли, синий блейзер и брюки хаки с пляжной рубашкой?» У меня ничего такого просто нет. Думаю, мне когда-то принадлежала кепка греческого рыбака, но я не видел ее с тех пор, как пролил на нее воду из бонга еще в колледже.

Я радостно подписал контракт и за несколько недель до того, как нам предстояло подняться на борт, получил по почте две гладкие, отделанные льняной тканью и кожей папки с информационными материалами.

— Видишь, Нэнси? Видишь? — говорил я, размахивая ими перед носом жены. — Класс!

В назначенный день мы полетели в Кюрасао. В аэропорту нас встретил представитель «ResidenSea» и вскоре мы увидели «Мир» — он выглядел больше и новее, имел более обтекаемые и эффектные формы, чем плавучие города, которые возят туристов по всему Карибскому морю. Нас сфотографировали и просканировали в рентгеновских лучах, вручили удостоверения личности и проводили к нашим апартаментам.

В номере с двумя просторными спальнями и двумя ванными нас ожидала в ведерке со льдом на столике бутылка «Пайпера», которую мы с благодарностью приговорили после утомительного перелета, прежде чем рухнуть в постель и забыться сном. Следующим утром, после поданного в номер завтрака из свежевыжатого апельсинового сока и теплых, «только что из духовки» круассанов и булочек, я вышел на разведку.

Возможно, вы помните телесериал шестидесятых «Пленник»? Там Патрик Макгуэн (он играет тайного агента, которому вместо имени надлежит называться «Номер Шесть») просыпается и видит, что он заключенный, а вокруг совершенно безумная, футуристическая, утопическая, тоталитарная и к тому же очень удобная тюрьма — некое сообщество под названием Деревня. Я обнаруживал все больше сходства, по мере того как бродил по пустынным холлам, длинным коридорам и фойе — просторным и необитаемым помещениям «Мира». Хотя на борту в тот момент

находилось семьдесят шесть пассажиров и еще почти 260 человек команды, мне совершенно не удалось почувствовать, что это много. Пассажиры предоставлены сами себе, а если доведется встретить члена команды в общем холле и перекинуться парой слов, то разговор сведется к обмену краткими дружескими приветствиями «Рад вас видеть» и «Удачного дня» как в «Пленнике». Как и в Деревне из фильма, на борту «Мира» выходит собственная ежедневная газета. Как и в Деревне, здесь не в ходу деньги. Достаточно сообщить номер апартаментов (как и в фильме), чтобы вас обслужили в кредит, а идентификационная карточка с фотографией служит ключом от номера. Как и в Деревне, тут есть универсам, «Фредиз дели», на полках которого вы можете найти значительно больше, чем в небольшом магазинчике деликатесов для гурманов в Верхнем Ист-Сайде, и к тому же с дружелюбным и услужливым хозяином, который счастлив обеспечить вас всеми имеющимися у него на судне запасами. На борту даже есть что-то вроде деревенского центра — несколько магазинов и салонов с услугами вдоль широкого прохода, который тут называют «улицей». Здесь можно купить одежду, драгоценности, выкурить кубинскую сигару, проверить электронную почту. Как и в Деревне, на здешней карте показаны воды, окружающие плавучее сообщество; и так же, как и в жилище Макгуэна, в современных и удобных (как и все на судне) номерах на борту «Мира» поддерживают безупречный порядок. На самом деле я толком и не понял, почему герой сериала так уж стремился сбежать. Мне все в общем-то нравилось.

Поскольку по составленному ранее плану мне полагалось готовить самому, я не собирался обедать в ресторане «Портреты» («современный французский фьюжн», необходим пиджак и галстук или парадный костюм), ни в «Марине», предлагавшем «дары моря, стейки и специалитеты гриль-бара». И хотя я мог бы сделать перерыв и пообедать в «Тайдес» («средиземноморская кухня в духе настоящей Северной Италии»), но совершенно точно не стал бы рисковать в ресторане азиатской кухни и суши-баре, пробуя тамошние деликатесы. Как я уже говорил, во время тура на судне постоянно чистят, моют и подвергают антисептической обработке кухни и складские помещения. Возможно, «Мир» и впрямь плавающий анклав очень богатых людей, которые рассчитывают на самое лучшее, но только вот в этом случае они едят замороженные продукты. И пока я не увижу, что повар суши-бара закидывает удочку с дальнего конца лужайки для гольфа, то буду избегать суши-бара, — большое спасибо, но мне его услуг не нужно. Как ни странно, однако, хотя роскошные лайнеры со всех сторон, насколько хватает взгляда, окружены водой, на них редко

встретишь свежие дары моря. На протяжении долгих дней плавания здесь используют запас продуктов в холодильниках, пополняемый в портах. Треску бакалао и соленую рыбу прежних времен теперь на больших судах сменила замороженная рыба. Может, это и не лучший вариант, зато более безопасный.

Когда мы с Нэнси проходили инструктаж с сотрудником службы безопасности в кинозале судна, то сказали, что я буду готовить в нашем номере. А потому, помимо прочих полезных сведений — например, как надувать наши спасжилеты, — он объяснил, что при первых признаках дыма кухня автоматически герметизируется, и чтобы изолировать «источник зла», из стен выдвинутся искусно замаскированные пожарные люки. При этом сработают вмонтированные в потолок устройства подачи воды, а на мостик поступит сигнал тревоги. Я тут же понял, что необходимо избегать любого блюда, требующего деглазирования или сопровождающегося некоторым количеством дыма. Сотрудник службы безопасности производил приятное впечатление. Но я не хотел бы, держа в руках сковородку со сгоревшим рогаликом, встретить его снова среди ночи, в пижаме, с огнетушителем наперевес и отчетливо читающимся выражением «Я же вас предупреждал» в глазах. Мне было бы неловко.

Исходя из этого, а также из факта, что все конфорки были электрическими (конечно же, никакого газа на борту не полагалось), я составил свое меню. Я всю свою профессиональную жизнь работаю с газом — с легко регулируемым пламенем. Мой единственный опыт взаимодействия с электрическими плитами, предшествующий встрече с ними в кухне на борту «Мира», имел место еще в колледже, где древние нагревательные элементы воняли приставшей старой едой, а нагревались очень и очень медленно. Помня об этом, я и теперь ничего хорошего не ждал. Так я и сформулировал: рассчитывай на худшее. Включи на низкий нагрев и делай что-нибудь попроще. Стейк и картофель. Антрекот, возможно, с печеной картошкой.

Но мне не стоило волноваться. Наша кухня была большего размера и лучше оборудована, чем большинство кухонь Нью-Йорка. Четырехконфорочная плита «Шотт» нагревалась легко, утопленные горелки, выглядевшие весьма сексуально в черной керамике, были удивительно отзывчивы к каждому повороту ручки. Хотя местный повар любезно предложил «разморозить что-нибудь» из последней загрузки холодильника, содержащего все мыслимые отрубы мяса, домашнюю птицу, рыбу и дичь, а мои антрекоты были фактически сирлойном, однако меня это не смущало. Мясо было красивым, «мраморным», хорошего качества (похоже, недавно заморожено) и, пока обжаривалось на не

допускающей пригорания сковородке, сформировало прекрасную корочку с бурой морской солью и раздавленным черным перцем. Все проблемы с дымом решились благодаря мощной жужжащей вытяжке над плитой. Я неплохо для сухопутного жителя справлялся с мягким покачиванием кухонного пола, и, в назначенное время, стейки присоединились к картофелю в духовке, обнадеживающе названной «Компетенс В-300» и настроенной на среднюю прожарку. Вскоре мы с Нэнси в пушистых белых купальных халатах от «ResidenSea» сидели в гостиной за обеденным столом с цветочной композицией посередине и ели отличные стейки «блэк ангус» с поджаристой хрустящей картошкой, распивая при этом на удивление доступную бутылочку брюйи.

Ободренный первым успехом, на следующее утро я поднялся рано и уверенно принялся за омлеты с травами, шинкуя зелень восхитительно острыми ножами. Я видел довольно внушительный выбор вонючих французских сыров в магазине Фреди и слишком оптимистично заказал эпуасс и эльзасский мюнстер. Но когда я вознамерился добавить мюнстер в свой омлет, стало ясно, что этот довольно деликатный сыр видал лучшие дни. Мой омлет вонял, как ноги немытого мертвеца, ужасно отдавал аммиаком и в результате был проглочен измельчителем (причем с явным энтузиазмом). Нэнси, однако, с большим удовольствием съела свой омлет без сыра, погрузившись в изучение свежего выпуска «Таймс».

После этого я слишком много времени провел у бассейна, попивая банановые дайкири (из натуральных бананов), обалдел от солнца и пребывал в счастливом, туманном, ленивом состоянии, а потому был явно не способен готовить ланч. Я спустился к Фреди за свежим багетом и мясным ассорти. Хотя одет для середины дня я был вполне приемлемо (дресс-код здесь после шести вечера), но пройдя мимо седых джентльменов в свежих брюках хаки, в сшитых на заказ льняных рубашках ручной работы и с изящными часами на запястьях, я почувствовал себя подобно Гиллигану, проигравшему Хауэллсу. Вернувшись в номер, я сделал бутерброды с сопрессатой и вареной ветчиной для себя и нарезал ломтиками оставшийся с вечера стейк для Нэнси. Стресс от комплекса неполноценности, который испытал, придя за покупками в джинсах и футболке, я скомпенсировал, купив к бутербродам бутылку «Редерер Кристал». Я, возможно, и не богат, но, в конце концов, эти несколько дней я жил так, будто богат. Ощутить себя на верху блаженства «здесь и сейчас, а завтра хоть потоп» можно, только выпив, а потому я прикончил свой бутерброд и шампанское, пошатываясь, миновал диваны, кресла и

журнальный столик, вышел на собственную палубу и плюхнулся в собственное джакузи. Прекрасное завершение, подумал я, прекрасной еды.

Перед ужином мы с Нэнси посмотрели видеофильм из обширной судовой коллекции на огромном экране нашего телевизора — жуткую и невразумительную «Арабеску». Единственным положительным эффектом от фильма явилось то, что восемьдесят минут с Софи Лорен настроили меня на итальянский лад. (Независимо от того, что в фильме она пребывала в образе загадочном и абсолютно карикатурно арабском.) Я сделал пенне со свежим соусом помодоро, предварив их несколько жестковатой, но удачно дошедшей на пару́ спаржей. Мой нож, которым я резал отличные помидоры-сливки, был лишь немного старше прошлогоднего чеснока. Я добавил свежих листочков базилика, вскрыл банку с итальянскими сливами и еще одну с томатной пастой и вертелся у плиты, варя все и помешивая на медленном огне, не испытывая никаких признаков морской болезни, а кухня вела себя просто идеально. Здесь ведь все так, разве нет? Микроволновка с грилем, измельчитель в раковине, который мог смолотить и Джимми Хоффа, посудомоечная машина, все приспособления и прибамбасы, какие только можно вообразить, включая вертикальную ломтерезку, блендер, пищевой комбайн, ручную соковыжималку и лопатки для помешивания. И все чистое! Всегда чистое! Да и как иначе? Все вокруг вычищали до основания, полировали и приводили в порядок дважды в день, сначала утром, пока мы пили и грелись у бассейна, и еще раз попозже две быстрые, очаровательные и очень сосредоточенные скандинавские девочки, хорошенькие и похожие друг на друга, как кнопки, но с трудовой этикой шерпов, доставлявшие шесть шоколадок, полотенца, смену белья и свежие газеты и одним взглядом отмечавшие фронт работ. Магазин «Фредиз дели» в общем и целом меня устраивал, сумев удовлетворить все запросы моего списка, кроме свежего шнитт-лука. Для приготовления куриного бульона в моем распоряжении были новые запасы кухни «Мира». «Немного муки» мне прислали в бумажном пакете, избавив от необходимости приобретать ненужные пять фунтов.

Кухня, черт возьми, была даже слишком элегантна. Встроенное освещение, изящно скрытая моечная машина и сушилка, сверкающий новый холодильник с отделением для льда. Я приготовил пенне аль денте в одном из сотейников с утяжеленным дном, откинул их в дуршлаге и, оставив каплю крахмалистой воды в пасте, добавил ее в уже подготовленный соус. Пару раз встряхнул и в волшебный момент, когда паста

взяла соус, красивым завершающим жестом капнул оливкового масла холодного отжима, а затем выложил на тарелки. В тот день никто из живущих в этом мире не приготовил лучшей пасты. Я был уверен в этом. Пока мы ели, глядя через огромные окна на море, простирающееся за ними до самого горизонта, и медленно тонувшее в нем солнце, я чувствовал себя морским властелином. Не желая расставаться с этим порожденным алкоголем порывом и вдохновением, съев пенне, я взял тропические фрукты, которые ежедневно обновлялись на столе в гостиной, нарезал и смешал их, добавил бальзамического уксуса, немного свежей мяты и сахара и подал на десерт фруктовый салат.

На следующий день к завтраку были омлеты с ветчиной, затем во время ланча у «Тайдес» очень достойное ризотто с артишоками для меня и ньокки для Нэнси. Я сделал жареного цыпленка с травами и рататуй на ужин и подготовился к меню следующего дня, вспомнив свою давнюю поездку на «Куин Мэри» и связанный с ней суп-пюре с соусом виши, сунув его в просторный холодильник выстояться на ночь.

Чувствуя к этому моменту себя великолепно (пусть и в результате искусственных приемов) и по-домашнему в новом шикарном окружении, следующим утром я снова спустился к бакалейщику по соседству купить очередной новоиспеченный багет и немного какао-порошка. Я намеревался вспомнить еще кое-что времен золотого детства. Когда я возвратился, Нэнси выжала свежий апельсиновый сок, и мы смешали его в миске с дымящимся сладко-горьким горячим шоколадом, в который макали длинные намазанные маслом половинки багета. Когда капли масляного шоколада стекали с моего подбородка, я краем глаза заметил, что небо становится серовато-стальным, морская гладь взволновалась, а гребешки пены и брызг то и дело вскипают на вершинах волн. Качка вдоль по ходу судна усилилась, временами сопровождаясь унылым глухим гулом, когда корабль, кренясь, натужно переваливал через особенно большую волну.

В тот день мне, по некоторым причинам, совершенно не хотелось обедать.

Небо постепенно темнело, и, когда стало совсем темно, зарядил дождь, а море с каждым часом становилось все суровее. В легком помрачении я почистил портобелло, кремнии и устричные грибы, нарезал мелкими кубиками черные трюфели для ризотто, потом обжарил недавно оттаявшие телячьи голяшки и сделал соус для оссобуко. Я снял апельсиновую цедру и порубил свежие травы для гремолаты, но тут покачнулось и поплыло перед глазами внутреннее пространство моей немаленькой, но все более и более располагавшей к клаустрофобии кухни.

Спотыкаясь, я с трудом добрался до кровати, отмечая, что желудок чувствует себя просто ужасно, и тут судно наклонилось в сторону, угрожая выпихнуть меня через окно. Качка, казалось, совершенно не обеспокоила Нэнси; она с сочувствием во взгляде наблюдала за моими стенаниями в кровати. И пока я лежал, все было неплохо. Но среди моих многочисленных недостатков и тот, что я заядлый курильщик, а поскольку курение запрещено в закрытом помещении (кроме определенных зон, а моя квартира к ним не относилась), то я вынужден был наносить периодические визиты на палубу, где хлестал дождь и резкий ветер брызгал в лицо морской водой, когда я пытался курить, вцепившись в мокрый шезлонг или поручень, прежде чем шатаясь ввалиться внутрь и рухнуть на кровать. Я был полностью разбит, но при этом пытался контролировать происходящее на кухне.

Когда телячьи голяшки разварились до мягкости и стали нежными, а соус упарился, я выключил плиту и поставил кастрюлю охлаждаться. Я что-то пробормотал Нэнси о том, что надо сохранить все на завтра, поскольку был совершенно неспособен есть что-либо сегодня вечером. К счастью, я не начал делать ризотто или еще что-то, что назавтра есть уже невкусно. Когда информационный канал «Мира» сообщил нам, что по силе ветер сейчас приближается к буре, а высота волн составила 18 футов, голос капитана, внезапно раздавшийся из скрытых динамиков у моей кровати (еще одно напоминание о «Пленнике»), уверил пассажиров спокойным будничным тоном, что условия «скорее всего» не станут заметно хуже, будто упрекая тех из нас, кто очевидно жаловался, что море оставалось до сих пор слишком спокойным и неинтересным. Это еще одно различие между нами и очень богатыми людьми: многие богачи на борту «Мира» и прежде имели яхты. Им знакомо чувство, когда желудок втискивается внутрь грудной клетки каждые несколько секунд, едва качнется палуба под ногами. И кажется, им это нравится.

Должен признать, что судно прекрасно выдерживало непогоду. Даже когда волны достигли двадцати семи футов, мой сон не нарушили ни стоны, ни скрипы, ни скрежет бимсов или стук вылетающих заклепок. Корпус, будто окруженный амортизаторами, разрезал волну властно и уверенно. Ничто в номере не съехало и не упало, включая случайно оставленную книгу, всего лишь елозившую по столу. Кастрюли и сковородки остались на плите, лампы на столах, двери пребывали закрытыми, каюты запертыми. По мере того, как судно взмывало то вверх, то вниз, самые сильные перемещения, судя по всему, происходили в моем животе, когда я то воспарял (довольно мягко, признаюсь) над матрасом, то вжимался в дорогое белье

моей постели.

Я не знаю, купил бы я жилье на «Мире» или нет, выиграв в какую-нибудь невероятную лотерею, или стал бы когда-либо заказывать длительное плавание в арендных конторах этой компании. Большинству здешних жителей принадлежат два или три дома, что предполагает наличие капитала, который не заработать за всю жизнь ни мне, ни всем моим друзьям вместе взятым. И как бы восхитительно ни звучало «отправиться в плавание подальше от дома в собственном доме», скажем, в Сиднее, а через несколько недель сойти на берег в Хошимине, а затем вновь взойти на борт в другом порту, перелетев рейсовым — или прибыв частным самолетом, как делают некоторые, — я не считаю себя человеком моря. Я желаю всех благ «Миру» и всем его бесстрашным обитателям. Они лучше меня знают характер моря и то, каким жестоким оно может быть. Они привыкли к одиночеству и, я думаю, удивительно самостоятельны для публики, без сомнения, весьма избалованной. Вместо того чтобы жить за высокими стенами на Ривьере, или в каком-нибудь искусственно созданном пасторальном раю в долине Напа, или делать подтяжки лица и ягодиц в Лос-Анджелесе, они расслабляются, читают и коротают время с немногими избранными и любимыми, комфортно ощущая себя в бассейне в купальном костюме, не скрывающем их физических несовершенств: легкая дымка, напиток из блендера, приятная дремота, немного замороженной рыбы на обед и возможность поддерживать контакт со своими далекими империями через интернет и спутниковый телефон. Я всегда буду помнить изящного седого француза, который, во время тренировки у спасательной лодки, озабоченно наблюдал за экстравагантным процессом спуска на воду в чрезвычайных ситуациях и поинтересовался лишь одним, достаточно ли красного вина предусмотрено в пайке. Этим он мне и понравился.

Мы съели оссобуко после того, как судно пришвартовалось в Пуэрто-Лимоне, Коста-Рика. И это было восхитительно.

А ризотто — великолепно.

КИСЛОЕ

Убивает ли известность великих поваров?

В каждом великом поваре живет ловкач и артист. Начиная с экстравагантных сооружений pièces montées Карема, книжных бестселлеров, осторожного проницательного экспериментального менеджмента в совместном предприятии Эскоффье и Цезаря Ритца и вплоть до наступления телевизионного века, умные повара знали, что просто хорошей кулинарии недостаточно. Шеф в обеденном зале, среди гостей, в безупречно белом накрахмаленном жакете и токе, не имеет ничего общего с тем человеком, которого знают подручные на кухне. Все повара признают, насколько важна художественная изобретательность в ресторанном деле: создающее настроение освещение, художественное оформление интерьера, униформа обслуживающего персонала, салфетки и серебро, музыкальный фон и соблазняющий, чувственный описательный текст меню — все имеет тайной целью поместить клиента в обстановку, весьма сходную с той, что необходима театральной сцене. Повара всегда писали книги и в той или иной степени выступали в самых разных ипостасях перед лицом широкой публики. Предупреждая любое желание клиента или же сурово их подчиняя, повар отвечает ожиданиям, создавая имидж в надежде, что это поможет продать больше еды и привлечь больше внимания публики.

С появлением кулинарного канала «Фуд нетворк» и ростом интереса СМИ к поварам во всем мире ресторанный бизнес заметно приподнялся. Умение хорошо говорить, работать с телевидением, давать интересные интервью — эти навыки теперь кажутся почти столь же важными, как работа ножа. В такой престижной профессиональной школе, как Кулинарный институт Америки, в учебный план ныне даже включено обучение работе со СМИ.

Возможно, следовало бы заодно в обязательном порядке изучать назидательную, как пример Повара, Который Зашел Слишком Далеко, историю Рокко Диспирито, который злоупотребил благосклонностью изменчивой фортуны и сгорел. До появления на телеэкране Рокко был весьма уважаемым поваром трехзвездного «Юнион Пасифик», — умным, обаятельным парнем, крепко стоящим на ногах. Он был известен как требовательный к качеству искусный повар с собственным стилем. Обретя большую известность, он начал расширять бренд, консультируя другие рестораны, подписывая многочисленные соглашения об одобрении, отсвечивая на всех открытиях, презентациях и рекламных акциях. Теперь, после того, как его

отвратительное, примелькавшееся и примитивное реалити-шоу «Ресторан» стало совсем оскорбительным, он уже не повар некогда превосходного «Юнион пасифика». Он отстранен от дел в ресторанной сети, носящей его имя (бездушные и мертвые «Роккос»). Он наконец уладил длительную тяжбу со своим экс-партнером, Джеффри Чодороу (определенно, это последний парень в мире, с которым любой хотел бы столкнуться в суде). Его вместе с матушкой можно увидеть в телемагазине на канале Кью-ви-си, где они продают кухонную посуду. В последний раз, когда я его слышал, великий повар отвечал на местный звонок в радиоэфире, рекомендуя старым леди лучших кошерных цыплят. Падение было долгим, трудным и в высшей степени публичным. В бизнесе, где конкуренция очень сильна, следует ожидать определенного количества злословия и злорадства. Но в случае Рокко реакция работающих с ним поваров была просто ликующей.

Когда он хватил через край? Когда Рокко перестал разговаривать с равными себе как чрезвычайно талантливый, но честолюбивый болван и стал предателем? Почему он, как можно видеть, изменил своему делу?

Студенты-кулинары в будущем без сомнения глубоко изучат этот вопрос, поскольку он важен. Они могут также спросить: «А почему с Эмерилом не так?» Эмерил Лагасси, казалось бы, на первый взгляд, ведет себя еще более провокационно. Как и Рокко, он постоянно и вызывающе на виду: два кулинарных шоу, линия кухонной посуды, империя ресторанов, простирающаяся до Лас-Вегаса и в тематические парки. Он потрясающе нелепо выглядит, когда готовит на телевидении: не вполне грамотно говорит; имеет густой пролетарский массачусетский акцент; и когда, словно горбатый тролль, склоняется над разделочной доской, эдаким воздушным шаром выплывая из завязок собственного фартука, кажется сущим кошмаром медийного работника. Весьма удивительно, но возможно, что он рискнул стать звездой дурной телекомедии, насмотревшись «Ланселота Линка» и «Детектива Шимпанзе». Тем не менее он выжил и процветает. Почему же более прилизанный, интеллектуальный и кулинарно одаренный паяц Рокко потерпел крах и прогорел, а Эмерил — нет?

Возможно, потому что Эмерил — настоящий. (Убеждает то, что поварам нравится Эмерил. Они могут ненавидеть его шоу, но продолжают любить и уважать его как человека.) Как и Рокко, он прошел жесткий путь, который начался в пекарне в Фоллз-Ривер (Массачусетс), горбатясь поначалу как повар низшей ступени и постепенно поднимаясь до шефа в разных, довольно приличных ресторанах, прежде чем осесть в кулинарном шоу на «Фуд нетворк». Но, в отличие от Рокко, Эмерил осуществляет контроль

над успешной империей очень хороших ресторанов. В отличие от Рокко, Эмерил открыто радуется известности (а не жалуется на нее постоянно и не вытаскивает на всеобщее обозрение свою бедную мамочку для пущего сочувствия). Неуклюжесть Эмерила перед камерой, его детская радость от игры на публику подкупают и покоряют. Эмерил, в отличие от Рокко, прежде, чем появиться перед камерой в белой поварской куртке, дает себе труд снять дорогую парадную рубашку с пуговицами, и не возникает впечатления, что он торопится бежать на встречу со своим агентом или на свидание с подвернувшейся моделью. И Эмерил вовремя остановился, довольно быстро свернув комедийный сериал, и тем самым спас знаменитых шефов отовсюду от насмешек. И в телепрограммах, и в жизни Эмерил производит впечатление человека, которому нравится готовить. Рокко выглядит так, будто ему хотелось бы оказаться где-нибудь в другом месте. Несмотря на пришедший успех и известность, Эмерила волнует его репутация в обществе, он начисто лишен жадности, тщеславия, вожделения и амбиций — тех грехов, что без труда читаются в более фотогеничном, но страждущем благ лице Рокко.

Или возьмите случай Марио Батали. Прежде, чем стать Мольто Марио,[16] Батали готовил душевные, эклектичные, восхитительные излюбленные итальянские блюда в «По», крошечном ресторане в Гринич-Виллидж. Он человек с хорошим аппетитом — любит готовить, есть, пить, жить. Ему нравилось использовать копыта, головы и требуху — то, что составляет дух и сердце значительной части традиционной итальянской кухни. А сейчас? У Марио по-прежнему аппетит Фальстафа. Только теперь он еще и целая империя. А как он использует свою славу? Кроме того, что купается в ней? Да, он по-прежнему отдает должное любимым копытам, головам и требухе, только теперь для пущей весомости уже использует положение проповедника, хулигана и телезвезды, обольщает в тысячи раз больше людей, чем мог прежде в ресторане. Но он все еще подает проникновенную, эклектичную и восхитительную еду — только теперь по всему Нью-Йорку. У каждого ресторана Батали есть своя концепция; и каждый из них удовлетворяет потребность, о которой мы никогда и не догадывались. Уникальность Марио как повара в том, что он использовал известность, чтобы создать отличные рестораны и продолжить делать то, что любит. Марио по телевизору — такой же, как Марио в личном общении. (За исключением курения и проклятий, конечно, но мы все этим грешим.) Я спросил Марио, что побуждает его открывать все больше и больше ресторанов? Я сказал: «Парень, да будь я на твоем месте и с такими деньгами,

никто больше не увидел бы меня! Я бы засел на острове. Потребовалась бы неделя, чтоб хотя бы найти меня по телефону! Зачем ты это делаешь?» Его ответ был прост и честен: «Потому что люблю это делать».

У поваров в наши дни есть специалисты по печати и рекламе, на них работают журналисты и собственные агенты. У Алена Дюкасса, вероятно, их целый легион. Один такой профессионал освещает жизнь ресторана, другой — деятельность повара. И как я убеждал моего друга — повара, имеющего четыре мишленовских звезды, которому не хватало времени на рекламный тур со свежеизданной книгой, — в саморекламе нет ничего позорного: «Ты ведь делаешь это только ради себя! Незатейливый трехминутный ролик в утренних новостях, позирование перед фотографами, любая самореклама — да, это принижает чувство собственного достоинства! Но это хорошо для бизнеса! А теперь прекрати ныть, отправляйся и сделай это ради своей команды!» Я ведь тоже так думал. Ведь не только ты — шеф-повар — стоишь и красуешься. За тобой вся твоя команда: владельцы, инвесторы, повара, многострадальный су-шеф, уборщики и подсобные рабочие. Им тоже нравятся деньги, им тоже на пользу, если ресторан чуть приподнимется. Они тоже хотят продвинуться. Вся работа, все потраченные часы, все терпение, которые требуются в бизнесе, где раздоры смерти подобны, стоят почти любой стратегии, которая помогает склонить чашу весов к успеху. Кулинария — трудная профессия. Она разрушает душу и тело. Снобы-гурманы могут из чистоплюйских побуждений кричать, что повар «изменил профессии и оторвался от жизни», но я лишь предложу им поработать на участке соусье с полной нагрузкой в течение шести смен в неделю при условии, что им уже перевалило за сорок пять. Повара, которые все еще делают это после пятидесяти, проживут недолго.

Но где провести границу? Что именно ведет повара к «темной стороне силы»?

Я думаю, что, как с любой знаменитостью, это происходит, когда вы забываете, через какое чистилище прошли. Когда забываете в конце дня, даже если уже и не готовите в полной мере сами, что вы все еще повар.

Когда знаменитые повара слишком отдаляются от еды (которая вела их по всей жизни, не так ли?), они рискуют попасть в жуткий список запасных для реалити-шоу фриков. (Кто помнит какую-либо из бывших звезд? Или «ученика» прошлого сезона? Кого это волнует?) Нам нравится, когда наши знаменитые повара все еще остаются поварами, хотя бы по вечерам. Нельзя сказать,

что Марио, или Жан-Жорж Фонгерихтен, или Томас Келлер проводят много времени, потея над кухонным столом. Зачем? Но, по-видимому, они не удаляются от кухни слишком далеко и надолго. Им все еще нравится готовить. Им все еще нравятся другие повара. Они явно любят бизнес, в котором находятся. Они не снизили свою планку. В первую очередь они хотят, чтобы во всех их ресторанах люди ели и наслаждались с любовью приготовленной едой.

Возможно, стоит помнить не столько о жестком ресторанном бизнесе и известности шеф-повара, сколько о кулинарии и об удовольствии от еды. Те, кто забывают это, даже необыкновенно талантливые, сильно рискуют. Сам выступая на телевидении как шеф-повар, я всегда считал полезным помнить, что хорошие времена могут закончиться в любую секунду, что следующая книга может провалиться, что задуманный телепроект могут закрыть, если рейтинг упадет с появлением новых бестселлеров или же после анализа опроса какой-нибудь далекой фокус-группы, и мне придется отправиться назад к плите, жарить стейки и картошку, пока я не сдохну от жары или алкоголизма. Я всегда любил работать как повар, и не будет ничего ужасного, если я вернусь на кухню. Ресторанный бизнес, помимо прочего, величайший бизнес в мире. Кулинария — благородная каторга. И веселая. Никакая супермодель или телепродюсер никогда не смогут сказать ничего более интересного, чем мои рядовые повара или су-шеф. В конце концов все сводится к простому вопросу, который задаешь себе сам, пока корпишь над первой книгой или учишься в кулинарной школе: «Я что, действительно хочу быть шеф-поваром?»

И если скорее хочешь быть актером, или ведущим ток-шоу, или даже писателем, твое время вышло.

То, что вы, возможно, не захотите знать о работе на кулинарном телеканале

Возможно, это и неплохо, так ведь? Полагаю, стоит рассмотреть поближе, как я работаю над очередным сезоном. Я знаю, что моя работа одна из лучших в этом мире. Несколько недель назад я сидел на террасе старого особняка на Антилах в Карибском море, ожидая пока мне приготовят моллюсков и цыпленка по-креольски, а мой официант, парнишка десяти лет, задал один из тех безжалостных и прямолинейных вопросов, на которые способны только десятилетние. Пронаблюдав, как я выпил четыре принесенных пива, выкурил несколько сигарет и перешел к закускам, прерываясь время от времени, чтобы пробормотать что-то в камеры, кружащие надо мной, словно стервятники, он посмотрел мне в глаза и спросил: «Мистер, а в чем заключается ваша работа?» Я совершенно растерялся и почувствовал себя в тупике. В чем заключается моя работа? За что мне, черт побери, деньги платят? Я шеф-повар? Ладно… на самом деле уже вроде нет? Руки у меня мягкие, нежные, не измученные тяжелой работой, ухоженные, как у ведущего ток-шоу. Может, я из тех парней, что пишут? Это вряд ли. Я не люблю много писать. Предложи мне на выбор жить на необитаемом острове с компанией писателей или семейством диких обезьян, я выберу обезьян. В конце концов их ведь можно съесть. Но что вот, например, за хрень — «телевизионный деятель»? Боже, надеюсь, это не про меня! Я уж скорее напишу в заявлении на визу «заядлый мастурбатор», чем соглашусь на такое.

Если теперь я и занимаюсь тем, что можно хоть как-то охарактеризовать, то я путешествую по всей планете, отправляясь туда, куда хочу, и ем то, что хочу, встречаясь с потрясающими поварами, которые еще несколько лет назад выставили бы меня за дверь, если бы я попросился работать у них на кухне помощником повара. Я собираюсь сделать очередной интересный материал, но совсем недавно я и не мечтал, что буду так жить. Я завел друзей по всему миру. И мне платят за это. Мне всего-то и надо — работать с телевидением и, возможно, написать о том, как все происходит. Это довольно хороший вариант по сравнению с мытьем шпината и чисткой масляного фильтра.

Но вы не захотите слышать, как я злобно торжествую, наслаждаясь иберийским хамоном вместе с Ферраном Адрия за столиком позади небольшого испанского магазинчика, или каково ощущать прикосновение крошечных азиатских ног,

разминающих мне спину в каком-то далеком отеле, или сравниваю достоинства марокканского кифа с ямайской «травкой». Вы на самом деле вовсе не хотите слышать мои аханья по поводу сыра в «Ле мануар о катре сэзон» или как Дейл де Грофф действительно делает лучшее проклятое мартини на планете. Вы хотите видеть, как я корчусь на холодном кафельном полу, выворачивая желудок во что-то, что менеджер отеля назвал унитазом, как взываю о милосердии в то время, как мой жестокий хозяин, вцепившись мертвой хваткой, в очередной раз заставляет меня проглотить полный рот свинины, прежде чем подвергнуть какому-нибудь новому эффектному на видео унижению, правильно? Кто хочет читать о каком-то недоумке-бездельнике, который шикует на халяву, когда в вашей реальной жизни приходится столько вкалывать, чтобы свести концы с концами? Я не стал бы, поверьте.

Шоу продюсирует, снимает и пишет команда, собирающаяся по вечерам — я, Лидия Теналья и Крис Коллинз, мы работаем на организацию под названием «Нью-Йорк таймс телевижн» (шоу Рут Рейчл делают тоже здесь). Взяв за основу мой список пожеланий, мы составляем что-то вроде сценария комикса, выстраивая эпизоды таким образом, чтобы включить различные места, блюда, рестораны, поваров и шеф-поваров, которых собираемся снимать. Ассистент продюсера в Нью-Йорке изучает наши безумные планы (зачастую составленные отнюдь не на трезвую голову) и согласует их с той стороной, которую мы хотим снимать. Два оператора, обычно Крис и Лидия, ассистент продюсера и я отправляемся на встречу с будущими героями нашего шоу и стараемся наилучшим образом отснять все, что нам требуется. Мой импровизированный бред записывают на видеокамеру, чтобы, возможно, использовать его при окончательном монтаже или же наоборот вырезать, а записанный после съемки текст наложить позднее, как голос за кадром. Мы обычно делаем в среднем по два сюжета о еде в день. На съемку одного выпуска уходит около недели, если снимать от шести до четырнадцати часов в день. С едой никаких трюков. Если вы видите, что я что-то ем перед камерой, то я действительно это ем. Все ем. Часто с дублями. Множество очень хороших людей терпит немалые неудобства, чтобы дать мне лучшее, что у них имеется, а я пытаюсь быть хорошим гостем. Если я выгляжу счастливым на экране, то я, вероятно, удачно отснял сюжет. Если я измотан, весь в поту, вызываю отвращение и недоволен, то таково, скорее всего, мое настроение в тот момент. Нет никакого грима, что видно по попадающим в кадр прыщам, укусам, случайным порезам бритвой и шрамам на моей быстро стареющей роже, и если я не побрился перед съемкой, то это,

вероятно, означает, что я просто был не в себе с утра и не смог, потому что у меня слишком дрожали руки.

Вместе с Крисом и Лидией мы проводим кучу времени в дороге, работая и болтая. После долгих часов в паршивых отелях и аэропортах, съемок из вежливости заведомо не нужных сцен выключенными камерами (они называют эти съемки «французскими») нас порой охватывает истерика. Какая-нибудь крошечная незначительная деталь становится бесконечно смешной. Так в Японии слово «тянко» — без каких-либо объяснимых причин — вызывало у нас приступы неудержимого смеха. И теперь, припоминая эту историю, когда бывает трудновато, между собой мы часто используем некий образ моего альтер эго — этакой злобной эгоцентричной звезды шоу-бизнеса по имени «Вик Тянко» (Страдалец Тянко), заявляя что-нибудь вроде: «Вик не хочет выходить из своего трейлера» (хотя у нас, конечно, нет трейлеров). Если я вдруг недоволен, то извожу их, говоря о себе в третьем лице: «Вику не нравится это место. Вик рассчитывается и регистрируется в гребаном „Софителе“ дальше по улице». Для эпизодов с волнующим гомоэротичным подтекстом (например, на карнавале в Рио) я становлюсь братом порнозвезды Вика «Тэдом Тянко» (Крошка Тянко). Как вы, вероятно, догадались, у нас не так много поводов посмеяться после отдыха во всех этих бесконечных гостиничных номерах системы «можешь повеситься в душе».

Раз уж речь об отелях, то вы определенно не хотите знать, сколько времени мы проводим, обсуждая низкую активность кишечника и особенности местной канализации. В Бразилии, например, «пропускная способность» гостиничных унитазов прискорбно слаба. Используемую туалетную бумагу надлежит самым шокирующим образом выбрасывать в пластиковое ведро рядом с унитазом. Это идет вразрез с городским американским воспитанием — кому понравится горничная, которая одобрительно поднимает вверх большой палец в «хороший» день или с сочувствием смотрит на вас после того, как вам пришлось расплачиваться за слишком большое количество съеденного пальмового масла?! Эти подробности не должны быть известны никому, кроме вас и вашего фаянсового приятеля, не правда ли? Но не в дороге. Наше будущее и жизнеспособность смывающего устройства слишком тесно связаны. Когда вы уже зарегистрировались, а туалет в номере приветствовал вас ревом и урчанием труб, уподобляясь турбинному двигателю, это трудный случай, достойный обсуждения в самых трагических тонах.

К тому же порой герой съемки — повар, хозяин, ресторатор — для какого-нибудь важного сюжета способен вызвать эмоции не

больше, чем ломтик американского сыра, или показывает сросшиеся пальцы, что наводит на неприятные мысли об инбридинге, или демонстрирует склонность к потным объятиям, а дыхание его столь же тяжело, как альбом «Деливеранс». Вы можете заметить, как во втором сезоне телесериала то и дело прорывается ни с того ни с сего довольно раздражающая музыка, которая перекочевала из первого сезона, — это наша внутренняя шутка в адрес нью-йоркских редакторов. Отсылки к «Симпсонам», шуткам Шер и бесстыдное цитирование сцен из фильмов встревают при любой возможности. Крис и Лидия любят чередовать видеоряд «кошмара» и «мечты», развлекаясь с отснятым материалом при монтаже, а еще им нравится снимать так, чтобы я выглядел максимально смешным. Удары по голове, тупые травмы и падения, сцены, где я в лодке, похожий на мистера Роупера в купальном костюме, очень забавляют мою команду, равно как и редакторов.

Почему я так люблю работать именно с этой парой? Потому что они действительно талантливы. Потому что, по-моему, они и впрямь хороши в своем деле. Потому что им удается снимать так, что в шоу отлично смотрятся простые вещи. Потому что им нравится снимать то, что я делаю, и они съедят личинок, если я настою, чтобы они разделили мою участь, равно как и выпьют за победу. Оба абсолютно бесстрашно ради хорошего материала для монтажа высовываются из движущихся автомобилей, идут спиной вперед по минным полям, бормочут что-то на контрольно-пропускных пунктах, протискиваются по довольно опасным улицам в районе фавел в ночном Рио или в районе красных фонарей в Пномпене. После съемок «чавк-шоу с вояками» в Азии я знаю, что эти ребята — то, что надо для работы.

По окончании съемок, уже вернувшись в Нью-Йорк, мы отсматриваем сырой материал, обсуждаем поправки, переписываем, урезаем и делаем окончательную озвучку в студии. (Между прочим, студии звукозаписи — одно из последних рабочих мест, где я все еще могу курить! Звукооператоры знают, что голоса курильщиков то и дело нуждаются в поддержке.) Затем эпизоды поступают на телевидение, и обычно от нас требуют несколько неожиданных исправлений: забить нецензурные выражения электронным «пиканьем», удалить шутки гомосексуальной направленности, упоминания о наркотиках, все, затрагивающее главные религии, а также нападки на «Макдоналдс» и иже с ним как на источник мирового зла: «Побойтесь бога, они же спонсоры! Вы не можете говорить, что их еда вызывает ректальные опухоли у лабораторных крыс! Это не программа „60 минут“!» И вы знаете,

это — резонно.

Короче говоря, съемки шоу — такое же занятие для сомнительных авантюристов, как и прежняя работа в моей старой кухне.

Предупреждающие знаки

Вот уже несколько лет меня все более занимает сеть специфических лондонских стейкхаусов (фактически, это две связанные сети). Они занимают немалые площади, и порой кажется, что расположены практически на каждом углу, но при этом могли бы служить антирекламой, иллюстрируя то, Чего-Вы-Не-Хотите-В-Ресторане, а также грубо и даже гордо демонстрируя то, Как-Все-Может-Быть-Ужасно. Стейкхаус франшизы номер один (назовем их «Чак вэгон») часто находится непосредственно напротив своего близнеца — стейкхауса второй сети (назовем их «Фид бэг»), и в полдевятого вечера в субботу они оба вызывающе, даже экстравагантно пусты. Их видишь повсюду в центре Лондона, и каждый раз, когда я там бываю, мне совершенно непонятно, почему они все еще открыты — светятся огромные неоновые красные буквы, через огромные окна видны пустые, отделанные дешевым плюшем перегородки кабинок, безобразные обтянутые флоком стены и жалкий одинокий официант, обреченно уставившийся в пространство.

«Почему эти заведения не закрывают?» Я всегда задавал этот вопрос вслух, и поскольку мой интерес превратился в навязчивую идею, то приятель-журналист пригласил меня в одно из них поужинать, чтобы появилась возможность поближе исследовать темное закулисье их функционирования.

Все, что я обнаружил тем вечером, является впечатляющим жизненным примером чуть ли не всего того, с чем вы не хотели бы столкнуться, садясь поужинать за столик в ресторане. Это просто настоящий музей, действующая модель адского ресторана, эдакий выставочный образчик позора, вырвавшийся в реальную жизнь, и вся сеть ресторанов каждый вечер отправляет деньги в бездонную трубу, ради того чтобы мы, случайная публика, зашедшая поужинать, могли изучить все многообразие оттенков мерзостей и все предупреждающие знаки того, что в результате обернется ужасной едой, дабы расширить свой жизненный опыт и вооружиться перед новыми испытаниями в других местах. «Чак вэгон» явила нам следующие классические ресторанные преступления и каждое из них сигнализирует — «Добра Тут Не Жди»:

1. Яркий акцент в рекламной кампании сети на «низкие цены». Насколько хорошим может быть «дешевый» стейк? Особенно если, несмотря на это, в заведении совершенно пусто?

2. Большая заметная вывеска сети заведений прямо напротив другой жутко похожей вывески аналогичной ресторанной сети.

Создается впечатление, что это место рассчитано на постоянный поток падких на дешевые приманки тупых и безликих посетителей. То, что владельцы не потрудились заменить перегоревшие неоновые буквы в своих вывесках, уже означает, что ничего хорошего внутри не ждет.

3. Скучающие, недовольные и унылые официанты с отсутствующим взглядом, сидящие в пустых кабинках. Одного этого достаточно, чтобы сбежать из заведения. Официант лучше всех прочих знает обо всех местных грехах и просчетах. В тот раз, когда мы зашли поесть, едва я и мой приятель-журналист уселись за столиком, а с улицы нас сфотографировал наш фотограф, как официант сразу осведомился о том, кто мы такие и зачем нас фотографируют и тут же что-то тихо доложил по телефону. (Избыточный интерес и странная реакция свидетельствуют о нечистой совести, что уже ни о чем хорошем не говорит.) В обслуживании официанту помогали подручный (который одновременно выступал в роли бармена), судомойка и один повар. И спрашивается, как может один повар сделать все блюда нелепо, даже опасно огромного меню? И сколько времени болталась в кухне эта утка под апельсиновым соусом, поджидая, пока я наконец появлюсь?

4. Признаки скрытого снижения расходов. Несчастная тележка с десертами, наполовину заполненная не слишком скоропортящимися фруктами в различных сочетаниях (тут нет ничего, что могло бы скиснуть или быстро утратить товарный вид, скорее всего потому, что этот десерт рассчитан и на завтра, и на следующий день), находится прямо перед входной дверью, ненавязчиво преграждая путь туда, где, вероятно, когда-то располагался верхний обеденный зал. Почему они не хотят, чтобы мы его видели? Обычную табличку «Зал закрыт» сочли недостаточной и посчитали необходимым преградить проход к лестнице, чтобы даже случайно какой-нибудь подвыпивший турист не забрел наверх в поисках уборной и не увидел бы там чего-то ужасного.

5. Трюки с меню. Ничего себе! Оно выглядит таким огромным! Но подождите-ка! В нем может быть десять или двенадцать закусок, но половина из них, кажется, включает креветки! При таком подходе единственный повар может быстро сварганить все это, вне всякого сомнения хранящееся в холодильнике, разнообразие деликатесов из одной коробки размороженных креветок. И наверняка там окажется еще множество глубоко прожаренных наггетов, куриных грудок в панировке… Я отношусь к куриному «кордон блю» с тем же подозрением, что и к нагеттам из креветок — весьма вероятно,

что они подверглись глубокой заморозке в одном и том же весьма далеком отсюда морозильнике.

6. Контрольный звоночек микроволновой печи. Это — совпадение, что я услышал сей скорбный звон непосредственно перед тем, как мне подали квелую, отсыревшую, серую и совершенно некарамелизованную утку? Думаю, нет.

7. В подставках на столах рекламируются праздничные нарядные напитки с воткнутыми зонтиками. Не знаю, как у вас, но когда я сижу в пустом стейкхаусе, в Лондоне или любом другом уголке мира, пина колада, «грассхопер» или «Сингапур слинг» — совершенно не те коктейли, которые первыми приходят мне на ум. Их присутствие свидетельствует о расстройстве восприятия — будто некий карго-культ туземцев Южных морей нашел отражение в меню для выигравших в лотерею американцев годов эдак пятидесятых, но все почему-то происходит в Великобритании в соответствии с чьими-то смутными воспоминаниями: «Ах, да! Американцы любят напитки, похожие на кондиционер для белья, если в них воткнуть вишни и зонтики!»

8. Смешение стилей. Вынужденный союз Нового Орлеана, Чикаго, Вирджиния-Сити, геев девяностых, бордель в сочетании с пейзажами Шотландского нагорья в рамочках выглядит несколько… неестественным, равно как и сосуществование на одной кухне «Калифорнийского бургера» (даже калифорнийцы не признали бы это едой), салата-коктейля из креветок, утки под апельсиновым соусом, куриного «кордон блю» и стейка с чипсами. Я расцениваю уже само название «Гавайский бургер» как настораживающий сигнал. Насколько хорошим может все это быть? Ответ? Да тут вовсе ничего хорошего, черт побери.

9. Универсальный гарнир. Когда одинаково бурый и вялый салат, заранее перемешанный с бледными незрелыми ломтиками помидоров, появляется почти на каждой тарелке, это убедительно свидетельствует, что на местной кухне нет подающего надежды Робюшона.

10. Подумайте и прикиньте: «Почему это заведение существует?» Тут пусто. Всегда пусто. Даже если бы зал один раз в день заполнялся во время ланча (который здесь не предусмотрен), все-таки место явно задумано в расчете на доходы от большого товарооборота и объема продаж, а потому выручка явно не покрывает арендную плату, не говоря уже о зарплате, счетах на электричество, газ и так далее. Как им удается оставаться открытыми? И почему? Чем они на самом деле занимаются наверху, там, куда доступ перекрывает тележка с лежалыми фруктовыми десертами? Петушиными боями?

Азартными играми? Незаконным ввозом экзотических змей и птиц? Человеческими жертвоприношениями? Я не могу не размышлять об этом, пока уныло жую бескровный, безвкусный и жесткий стейк, да еще и не имея острого ножа (секрет успеха любого приличного стейк-хауса), который облегчил бы жизнь в этой жуткой атмосфере.

Я советую читателю снизойти хотя бы раз и посетить один из этих ярких примеров адского ресторана. Сядьте в одной из неудобных кабин и поглубже вдохните, погрузитесь в окружающую обстановку, загляните в глаза официанту. Отмечайте детали. Тщательно изучите меню — настоящий полевой определитель всякой дряни, где представлено практически все, чего следует избегать в ресторанах. Только не заказывайте утку.

Безумие в Кресчент-Сити

В три часа утра я сижу (или стою?) с кухонной командой ресторана Ли Серкла в «Снейк энд Джейк Кристмас клаб лаунж», где после работы любят собираться повара новоорлеанского полусвета. Это темная, обшарпанная, не слишком чистая лачуга, где всегда царит Рождество. Цветные огоньки позади бара мигают в табачном дыме, когда очень крупная блондинка с выплывающим из тесного латекса бюстом наливает из бутылки то ли шестой, то ли седьмой стакан «Ягермейстера» и подвигает его ко мне. Этот напиток выбран не мной, но хозяин «Снейк энд Джейк» Тони Токко, «мистер Гостеприимство» (он выглядит как «Студжис» периода «Дома веселья»), очень настойчив и сверлит меня взглядом сквозь длинные сальные волосы, свисающие на его угрюмое лицо. О непреложности гостеприимства в «Снейк энд Джейк» мне талдычат в пятый раз. Доказательство? Голым тут наливают бесплатно. Несколькими неделями ранее больше сорока лучших кулинаров Нового Орлеана и их спутников, едва переступив порог парадного входа, разделись донага. Я рад, что это пропустил.

Во время поисков «аутентичной местной» еды в Новом Орлеане мне удалось избежать Французского квартала. Не для меня это все — сиськи, бусы, улица Бурбон. Не надо мне дыма жаровен, орды лениво фланирующих туристов, яиц по-бенедиктински или устриц «Бьенвилль» в знаменитых «Галатуар», «Бреннан» или «Коммандерс палас»… Ладно, на самом деле я заглянул в квартал проглотить дюжину устриц в «Акме»; и звонил-таки из своего номера в легендарный «Верди Март», где местные всегда, даже ночью, могут заказать срочную доставку бурбона, сигарет и сандвичей муфуллетта размером «больше вашей головы». Зато мне удалось в значительной степени избежать вечных советов. Каждый раз, когда я отвечаю на вопрос местных жителей, где ел, возникают разногласия. Как правило стандартная реакция выглядит так: «Почему ты не попробовал…» или «Ты должен попробовать…»

Но я думаю, что сделал все правильно. Я ел непристойно жирный завтрак в жутковатом, похожем на ночлежку «Хаммингберд отель энд гриль». Я ел изумительные рожки с мороженым в легендарной кондитерской «Хансенс сноублиц свит шоп», где ароматное мороженое взбивают вручную в старинной, чуть ли не столетней мороженице и украшают сверху сладкой сгущенкой. В «Ти Эвас» пробовал пирожки с речными раками, пралине и джамбалайю, одолел меню «накорми меня» с красным

соусом у «Тони Анджело»; приобщился к классике гамбо и всем ее вариациям, а также съел лучшего в мире жареного цыпленка в кафе у Жака Имо; и свиную рульку с горошком и овсянкой в «Харбор». Прежде, чем подвергнуться неизбежно разрушительному воздействию в «Снейк энд Джейк», я пил местное пиво, закусывая его красной фасолью с рисом, и слушал джаз-энд-блюз в старом баре «Вон» в Девятом районе. Пока трубач в перерыве отдыхал, отдавая должное жареным кроличьим колбаскам и ребрышкам на улице около авто-барбекю, посетители высыпали наружу с напитками на вынос, и там-то я и встретил Тони — он стоял под уличным фонарем и зловеще улыбался. Кто-то из поваров рядом со мной покачал головой. Они знали, что будет дальше.

Эх, какой замечательный город! Бары открыты двадцать четыре часа. Почти все, кажется, пьют запоем (мне говорили, что стоит сказать, будто живешь в Новом Орлеане, как тебе сразу обеспечено внимание фонда Бетти Форд), а в некоторых барах, как, например, в «Чикпойнт Чарлис», можно смыть кровь и следы ночных похождений с одежды в тут же расположенной прачечной самообслуживания, прежде чем вновь пуститься во все тяжкие. Дебош тоже входит в меню. И каждый, кажется, всерьез любит есть и готовить или, как минимум, имеет мнение по поводу обоих процессов.

«Ягермейстер» потихоньку пробирает, и это здорово. Мне необходимо прочистить мозги. Два дня назад я гостил у парня по прозвищу Дикий Билл из «Зэмс свамп тур», сидел в его тесном плавучем доме в рукаве дельты, пока он жарил наггеты из аллигатора. Его племянник, парнишка с эффектной гривой светлых волос дразнил молодого крокодила, побуждая того вцепиться мне в нос. Комары лезли в уши и ноздри, вились вокруг лампочек так, что почти не было видно света, а я пробовал аллигатора в пикантном соусе, жарил шашлыки из аллигатора и внимал мелодиям состязающихся банджо. Запах жареного аллигатора все еще преследует.

Но я подтвердил свою гипотезу о том, как получить удовольствие в новом и незнакомом городе. Первое правило: бегите из отеля как можно дальше и с максимально возможной скоростью. Правило второе: избегайте мест, где собираются люди вроде вас (то есть приезжие или туристы). Правило третье: если набредете на непрезентабельный бар, забитый оттягивающейся местной публикой, входите, садитесь и начинайте пить. Спокойно купите выпивку тем, кто пьет рядом. В подходящий момент спросите, где лучше всего поесть, подчеркнув, что хотите туда, куда туристы еще не дошли. Очень помогает сориентироваться

вопрос: «Где вы едите?». И в первую очередь обращайте внимание на название, которое прозвучит хотя бы дважды.

Правило четвертое: если планируете побыть в Новом Орлеане, заранее позвоните в общество «Хезелден» и забронируйте себе местечко. Оно вам понадобится.

Взгляд из-за холодильника

Я — повар. И хотя я — тиран в собственной кухне, но в обеденных залах других ресторанов я тихий и пушистый. Я исключительно вежлив и щедр на похвалу. И я всегда накидываю к счету двадцать процентов сверху (как минимум). Но мне также говорили, что я не самый внимательный сотрапезник за столом. Я не могу ничем помочь, но всегда ощущаю (и порой это мучительно) все нюансы перемещения официантов и их подручных, хозяев и сомелье, барменов и поваров. После двадцати семи лет в ресторанном бизнесе хореография обслуживания любого обеденного зала уже встроена в мою нервную систему.

Я знаю, есть несколько простых моментов, которых несложно избежать, но вполне способных сбить с рабочего ритма даже хорошо налаженную работу. Когда это происходит, вечер может стать незабываемым по совершенно неправильным причинам. Многое о том, как сделать ужин замечательным, я почерпнул, будучи гостем больших ресторанов, но несравнимо больше — работая в них. Чему научили меня все часы, что я простоял у плиты, прежде чем я сел за столик? Я расскажу.

Если люди за ближайшим ко мне столиком зовут помощника официанта (самого доступного человека в униформе), не будучи способными отличить его от официанта, я непроизвольно съеживаюсь. Я могу сказать со всей уверенностью, что это создаст дополнительную напряженность. Помощником официанта часто работают недавно прибывшие в Америку иммигранты, и одному из них придется отвлекать уже измотанного официанта.

«Седьмой столик. Леди говорит, что цыпленок остыл. И она не любит шпинат».

Теперь официанту требуется убедиться, все ли он правильно понял, прежде чем выдержать гнев повара. Значит, придется лишний раз подойти к столику с уже раздраженными клиентами и еще раз попросить их подтвердить недовольство. Если вы говорите с помощником официанта, то лучше попросите просто, чтобы он нашел вашего официанта. Или лучше — попытайтесь запомнить официанта в лицо.

А еще я чувствую досаду официанта, когда клиент, заняв с друзьями столик на четверых, без предупреждения внезапно убегает покурить в бар или наружу. Это часто, кажется, происходит как раз в тот миг, когда главное блюдо для стола, как говорят официанты, «находится в окне раздачи». Мне знакомо это состояние, подобное удару током, пронзающему спинной хребет

всего ресторана и поражающему мозг — кухню: у повара готово блюдо для того стола! И все приготовленное томится под разрушительным теплом ламп. Поспевают другие заказы, поступают новые, а повар начинает беситься, видя, как умирает приготовленная им прекрасная еда. Ему предстоит трудный выбор. Он может отставить злосчастный заказ в сторону и сосредоточиться на других, в надежде, что курильщик возвратится прежде, чем еда остынет и соус, которым создатель так гордился, подернется уродливой пленкой. Или может снять заказ с раздачи и начать готовить заново. Так пустяковое решение клиента выкурить сигарету в баре может вызвать серьезную сумятицу и неприятности на кухне ресторана, особенно хорошего ресторана. Стоило бы вежливо согласовать намерение прервать ожидание и выйти, осведомившись у официанта, насколько сейчас для этого подходящий момент.

Люди за столиком на двоих, сидящие с другой стороны от меня, являются друзьями дома… или теми, с кем здесь хотели бы подружиться. Я знаю это, потому что видел обмен жестами между метрдотелем и официантом первой линии, когда пара прибыла. Я видел, как пробежал шепоток вдоль стойки обслуживания. Я могу читать язык движений, используемый в кухне и между персоналом зала. Этих клиентов просканируют насквозь, будто в интенсивной терапии, подавая закуски и осторожно рекомендуя предложения от шеф-повара для сегодняшнего вечера.

Я надеюсь, что избалованная парочка в свою очередь проявит благодарность, сообразив, когда получит чек, что вполне уместно оставить чаевые наличными, причем чертовски большие. Все усилия официанта направлены на то, чтобы получить чаевые. Эти двое не просто едят, а занимают ценное место в зале (пространство и время представляют собой значительную часть потенциального дохода). Любое внимание, уделенное сверх обычного, означает, что это сделано за чей-то счет. Если эти двое уйдут, не оставив чаевых, они накажут своего официанта. Если обслуживающий персонал объединяет чаевые, то наказанной окажется вся команда.

Тот же самый принцип работает, если стол, особенно большой, опаздывает ко времени резервирования. Вы хотите видеть настоящее страдание? Посмотрите в восемь тридцать субботнего вечера на лицо метрдотеля, которого со всех сторон осаждают, а при этом посреди оживленного зала у него стоит пустой стол, накрытый на восемь человек. Он освободил огромный блок бесценного времени в книге резервирования, вероятно, отклонил два заказа на четверых (где вообще тратят больше денег, чем за столиком на восемь человек!) на семь

вечера. Уже нельзя отыграть ситуацию, потому что он отказал всем остальным, стремившимся прийти в девять или даже в десять часов. Компания, заказавшая столик на восемь, не только подрывает доверие к нему, инвестированное всем заведением, но и лишает денег официантов и помощников официанта. Неявившиеся морочат голову всему штату. Эти шутники, которые заказывают столики в трех или четырех ресторанах одновременно и потом забывают вовремя отменить резервирование, в первую очередь становятся кровными врагами рестораторов и их сотрудников.

Теперь вы, возможно, более гибко будете вести себя в ситуации, когда вам внезапно пришло в голову пойти вечером в ресторан, а вас не смогли посадить за столик в течение пятнадцати минут. Конечно, перед вами извинятся. Но все, что я могу сказать, — в интересах ресторана усадить вас как можно скорее. Никто с моей стороны этого бизнеса преднамеренно не создает задержки; помимо прочего, это плохо для бизнеса, когда вошедшие видят переполненный бар. Возможно, я прошу слишком многого, но подумайте о неточной науке размещения в следующий раз, когда решите задержаться и поболтать за кофе, а никто вокруг и виду не подаст, что хочет дать вам пинка.

Должны ли вы контролировать свое поведение в ресторане? Должны ли заботиться о том, что ваш официант думает о вас? Какая последует реакция, если вы продемонстрируете свою оценку ситуации? Я хорошо знаю, насколько точно и в каких терминах отслеживается настроение и поведение клиентов. Я знаю, что развязным, грубым или капризно требовательным клиентам могут дать в процессе установления очередности в плотном графике выполнения заказа довольно жестокие прозвища, и это быстро откинет вас на проигрышные позиции. Вас будут рассматривать как источник неприятностей, и эта информация передается кухне разными способами, тонкими и нетонкими: «Двенадцатый стол побыстрее, ладно? Я уже хочу избавиться от этих придурков!»

Означает ли это, что двенадцатый столик получит паршивую еду и обслуживание? Нет, не обязательно. Я видел четырехзвездные кухни, в которых реакцию клиента отслеживали шаг за шагом рисунками и специальными пометками на бланке заказа или мелом на доске. В одном случае обслуживать могут с хмурым взглядом, а в другом с улыбкой, да и кухня иногда может в качестве бесплатного приветствия послать стаканчик охлажденного сотерна с квадратиком фуа-гра.

Особенно отвратительно, когда клиент, который рассержен качеством еды, выражает неудовольствие официанту в такой

форме, будто тот преднамеренно что-то испортил. Утрачено простое понимание, что официант самостоятельно не готовил принесенную еду. Проблема в качестве блюда? Вежливо попросите заменить. В большинстве случаев вы будете удивлены тем, как быстро и расторопно все исправят. Если кухня допустила ошибку, то не стоит переходить на личности. Нет ничего ужасного в том, чтобы вернуть ваш заказ на кухню. Клиенты, которые ведут себя злобно, сердито, просто выставляют напоказ свою неотесанность, даже если при этом носят костюмы за две тысячи долларов. Весь ресторан вздохнет с облегчением, когда они наконец уйдут, а при следующем посещении к ним направят новенького и, возможно, самого неопытного официанта. Ветераны постараются отвертеться.

Вежливые жалобы или критические замечания? На ваше усмотрение. Они будут зафиксированы, скорее всего, в записях менеджера или в результате переданы в соответствующий момент повару, который непременно отреагирует, особенно если уже слышал такие комментарии прежде.

А если еда была хороша, надо ли передавать благодарность повару? Да! Верите ли, но ваши слова почти всегда передадут на кухню. Нам нравится, когда наши усилия ценят. Мы запоминаем. И если увидим вас у себя снова, мы предстанем перед вами в лучшем виде и постараемся информировать обо всех новых и специальных предложениях. Скорее всего, мы пришлем бесплатное угощение на ваш столик. Я всегда рад услышать от обслуживающего персонала: «За шестым столиком постоянные клиенты, парень. Действительно хорошие люди. Можно послать им что-нибудь?.. Что им предложить?»

Сидя за своим столиком, наблюдая происходящее вокруг, я усмехаюсь по поводу несчастной пары за несколько столов от меня. Они беспощадно терроризировали своего официанта, и я наблюдаю, как он вместе с помощником спешит очистить их стол, едва они проглотят последний кусок. Позже, выпивая с официантами из ресторана через улицу, противную парочку обсудят. И как-нибудь обзовут.

В большой, сплоченной семье ресторанных сотрудников пару запомнят, эти два лица и имени будут запечатлеваться в сознании все большего числа членов братства, будто постеры, рассылаемые по почте.

Всем нам нравятся места, где помнят наши имена и предпочтения. И, как в любых сложных отношениях, каждый может, всего лишь несколько раз улыбнувшись, кивнув или пробормотав пару слов благодарности, стать особенным: искренним ценителем, желанным клиентом, другом заведения.

Требовать особого обращения не стоит: тем самым ты просто записываешь себя в ряды нежеланной публики. Обычно персонал и повара благодарны за оказываемое доверие, и они почувствуют себя ущербными, если не оправдают его. Любимый клиент во всех ресторанах тот, кто словом и всем своим видом говорит: «Я вас знаю. Я вам доверяю. Покажите мне лучшее, на что вы способны». Десятилетия, которые связывают меня с этим бизнесом, свидетельствуют, что обычно мы стараемся сделать именно так. Для немногих счастливчиков будут приложены все старания.

Их приветствуют тепло, как коллег; откровенно и честно советуют, на чем лучше остановить выбор в меню, и всячески стараются вести себя так, чтобы клиент почувствовал себя как дома: «Ужасно рад вас видеть… Позвольте подать десерт?.. Как насчет маленького стаканчика кальвадоса?.. Спасибо, и пожалуйста, приходите снова».

Дорожные заметки

Я вхожу с раскаленной полуденной жарой улицы в вестибюль с кондиционированным воздухом «Гудвуд парк-отеля» в Сингапуре, и моя влажная одежда сразу же превращается в холодную смирительную рубашку. В холле ужин с чаем. Официанты подают на тарелках печенье и выпечку и наливают чай. Они готовят кофе в зловещих с виду стеклянных сосудах, жидкость булькает над газовыми горелками, будто в лаборатории сумасшедшего ученого. За французскими дверьми в просторном бассейне никого нет, ни единого обгоревшего немца не видно в шезлонге — значит, и впрямь дьявольская жара. Глотнув водки с тоником в гостиничном баре, я тащусь в номер, чтобы прийти в себя. Я измучен и устал, так как прилетел из Сиднея накануне поздно вечером, а мой мозг и печень все еще борются с огромным количеством алкоголя, выпитого в Австралии. Ноют зубы, в голове что-то тупо пульсирует, угрожая разнести череп, горло болит, воспаленное от непрерывных разговоров в течение полутора последних лет. В номере я скидываю промокшую холодную одежду и бросаю осторожный взгляд на собственное отражение в зеркале.

Унылое зрелище. Живот, как у только что поевшего питона, надут от пищевого беспредела, который начался рано утром и будет продолжен в ближайшие часы, как мне сообщили мои сопровождающие Иланго и Би-Пин. Глаза похожи на два черных колодца, кожа облупилась от тропической жары, а кишечник бурлит, как в тех стеклянных установках, которые я видел в холле. Я сам себе противен… И плохо себя чувствую. Я строю рожу перед зеркалом и замечаю, что что-то черное застряло между зубами.

Это — скорпион.

Его хвост, если быть точным. Хрустящий, черный, с торчащим вперед жалом. Прекрасно.

Утро началось рано со встречи с журналистом на рынке в Тионг-Бару, где мы взяли по кофе и вкусные рисовые шарики с редиской. Затем быстро последовала рыбная икра с карри, кальмар сотонг со специями и креветки в случайном кафе «Наси паданг ривер вэлли» на Зайон-роуд, а потом полновесный цыпленок тикка, рыбные головы с карри, майсурский барашек, гарниры и пиво «Кингфишер» в ресторане «Банана лиф Аполло» в Маленькой Индии. (Все едят с бананового листа руками.) Еда оказалось вкусной и отчаянно острой, и мне было жаль, что я не

успел проголодаться. После этого я поспешил в ресторан «Империал хербал» около отеля «Раффлз», чтобы встретиться с еще одним журналистом.

Такова оборотная сторона работы над книгой о гастрономических путешествиях по всему миру. Люди хотят накормить вас материалом. И не просто чем-то обычным. Они хотят видеть, как вы в каких-то дьявольских местах грызете всяких необычных тварей. Они хотят сфотографировать, как вы хрумкаете каких-то мелких лесных обитателей, которые прежде считались несъедобными. Они хотят поразить вас какими-то частями черепахи, о существовании которых вы и не подозревали, куриными лапками, столетними яйцами, закусками из змей, жареными жуками… И хотят посмотреть, как вы все это пробуете. В «Империале» меня удостоили приготовленной целиком черепахи, и владелец убеждал попробовать студенистый жир («лучшая часть — очень хорошо для вас»), затем был суп из аллигатора, морской огурец и тарелка жареных скорпионов, приготовленных, как тосты с креветками. Скорпионы гордо восседали на золотисто-коричневых квадратах, зажаренные в агрессивной позе, угрожающе подняв хвосты. Я съел сколько смог и, поскольку находился в «ресторане лекарственных трав», попросил чего-нибудь для своего больного горла. Помимо ароматного травяного чая, который мне действительно немного помог, меня подверг полному обследованию местный специалист по травам. Он взял меня за запястья и, держа каждое большим и указательным пальцем, глубоко сосредоточился. Затем попросил высунуть язык и вынес короткий вердикт. «Хорошо», — произнес он. Инь и ян пребывали в гармоничном равновесии.

Возможно, все-таки яна было многовато слева, там, где я ощущал в горле проглоченный бейсбольный мяч. Хотел бы я знать, не опухоль ли это. Наверное, у меня плохая карма. Да я и так всегда это знал. Заканчивая последний студенистый кусок черепахи, я получил из Нью-Йорка текстовое сообщение на свой телефон: Ди Ди Рамон мертв. Очередной тост со скорпионом я грыз встревоженно, чувствуя, как неизбежно проваливаюсь в черную глубокую депрессию.

Прежде чем вернуться в отель, я, тяжко переваливаясь, бреду по Сингапуру — безумное, невероятно чистое, переполненное буйно разросшейся зеленью пространство, величественные здания колониальной эпохи перемежаются великолепными купами деревьев, высятся многоуровневые современные торговые центры и новые офисные здания. Это самый большой в мире ресторанный дворик, с заведениями крупных сетей вроде «Микки Дис»,

«Старбакс» и KFC, окруженный торговцами, продающими рыбные шарики и карри. Кажется, здесь «Прада», «Феррагамо», «Эрме» и «Берберри» на каждом углу и миллионы людей заняты шоппингом, шоппингом и еще раз шоппингом. Никаких полицейских в поле зрения. Ни одного. Я удивлен тем, что полицейских совершенно не видно. Думаю, телесные наказания действительно эффективно останавливают потенциальных нарушителей. Кстати, я совершенно не вижу ничего плохого в битье розгами как широко применяемой практике наказания. Испорченный американский подросток, который получил несколько сильных ударов за вандализм несколько лет назад, должен был получить еще десяток за тупость и плохие манеры. После того как Клинтон обратился к правительству, количество ударов розгами вопреки приговору сократили, думаю, это несправедливо, ведь его тупоумных сообщников из Гонконга нагнули и всыпали по полной.

Пока я там был, сингапурцы продолжали осторожно спрашивать, что я думаю об этом, ожидая, что я наверняка шокирован. Но я не могу придумать более подходящего наказания, например, для корпорации «Энрон», чем публичная порка розгами (помимо изъятия всех ее активов и небольшого тюремного срока для заправил, конечно). Все те вкладчики и служащие, которые потеряли накопленные за жизнь сбережения, пока их боссы сколачивали состояние, должны получить хоть какое-то удовлетворение, наблюдая, как публично порют ротанговыми розгами склонившихся над козлами Лэя, Фастова и Скиллинга. Сгодился бы и позорный столб, ведь эти проныры все равно останутся при деньгах. Это позволило бы всем дать выход чувствам. Пока мы там находились, несколько ударов палками выглядели вполне просвещенной практикой для людей, заказывающих омлеты из белка, без масла и нефти…

Следующим утром, согласно плану, я отправляюсь на открытый рынок в Текку за продуктами, чтобы потом приготовить из них что-то для другого журналиста в кухне «Баттербин бистро». У меня все болит, но я должен стоять у плиты. Мне страшновато готовить пищу из незнакомых компонентов, в незнакомой кухне, с незнакомой утварью, однако бистро замечательно хорошо оборудовано и организовано в соответствии с американскими стандартами, и я управляю подручными рабочими, готовя настоящую мужскую еду: морские черенки на пару́ с пастой, а затем зажаренного с лимоном и травами цыпленка с овощами и цитрусовым белым соусом. Глупость в том, что я ем собственную еду, которая занимает место в желудке, предназначенное для удовлетворения профессиональной

любознательности. Несколько часов спустя, в псевдоиспанском ресторане в стилизованном под старину дворике за бокалом сангрии состоится другое интервью, а потом в китайском квартале Гейланг ждет еще один журналист. Иланго и Би-Пин, которые сопровождают меня всюду и едят все то же самое, что ем я, ждут в холодном баре, просматривая промежуточный матч Кубка мира (Мексика проигрывает США, что меня совершенно не радует, поскольку означает, что по возвращении в Нью-Йорк мои повара будут жестоко напиваться), и выглядят усталыми и обалдевшими, когда мы отправляемся в последнее место, намеченное в нашем маршруте. Нас ждет блюдо жареной утки, фаршированной копчеными яйцами, немного цыпленка, суп и рис. Иланго и Би-Пин еду игнорируют. Я едва в состоянии говорить. Я не могу даже выпить пиво «Цинь-тао». Мои глаза будто плавают в голове, как очумелые рыбешки, желудок недвусмысленно предупреждает: «Еще что-то проглотишь, Тони, и все — конец!» Я знаю, что в Сингапуре штрафом карается, если помочишься в общественном месте. Но, интересно, какое наказание тому, кого стошнило в сточную канаву на улице? Когда корчишься, издавая невнятные звуки и судорожно содрогаясь, извергаешь всю эту жуткую массу? Я не хочу узнавать. Впервые за время книжного тура по тридцати двум американским городам, бог знает какому количеству стран, после бесчисленных интервью и столь же огромного количества еды, я прерываю встречу через несколько минут. «Мне жаль, парень, — хриплю я. — Я сейчас не могу продолжать. Я просто умираю. Я должен поспать». Я понятия не имею, что сказал журналисту, хотя кажется, обругал Джейми Оливера перед тем, как упасть лицом в рис.

Двадцатичасовой обратный полет в Нью-Йорк с короткой остановкой и пересадкой на другой самолет. Я не ем в самолетах. Мне дела нет до того, что питание разработано после консультаций с Гордоном Рамси. Пока я не увижу, как он сам толкает тележку из кухни, я к этому не прикоснусь. Парень рядом со мной жрет так, будто это последняя в его жизни гребаная еда: закуска, горячее, сыры на выбор, десерты и даже портвейн. Я загрузился транквилизаторами и выпивкой, но тем не менее просыпаюсь каждый раз, когда стюардесса наклоняется, чтобы его обслужить. Я приглядываюсь к столовому прибору, надеясь пырнуть соседа ножом для масла, но, к сожалению, нож пластмассовый.

Ем я только в токийском аэропорту Нарита, миска лапши — легкая, спокойная еда и, к счастью, без рептилий. Я сижу в углу, пытаясь проглотить немного бульона между сигаретными затяжками, и тут меня узнает американский турист. Он смотрел

мое телешоу. Он говорит, что путешествовал по Востоку в течение долгого времени и съел много странного. Он хочет рассказать о восхитительной крысе, которую ел в Китае. А несколько дней назад ему приготовили тушеную собаку. А древесные личинки просто восхитительны. Приятный вкус сигареты вдруг исчезает. Я чувствую, что кровь отливает от головы и комната плывет перед глазами, а когда (как сказал Росс Макдоналд) я пытаюсь соскрести что-то со своей щеки, оказывается, что это — пол.

Погружение

Вселяющая страх международная менеджерская и консультационная группа, которая меня наняла, предоставила мне дополнительный день в Греции, расплатившись таким образом за мой тяжкий труд для них предыдущим вечером. Я бы сам не стал просить об этом, но я вкалывал как лошадь, делая телевизионные программы по всему Средиземноморью так долго, что, черт возьми, полагаю, уже могу потратить немного дополнительного пляжного времени на себя, послав всех подальше. Никто от этого не пострадает. Тридцать минут обсуждения во время десерта, и мне выдают чек на кругленькую сумму и еще билет домой первым классом. Никакого мошенничества, особенно если учесть, что всего пять лет назад я еще салаты в столовке рубил. Шишки компании и их жены отчалили этим утром, таким образом, я снова здесь один, на пристани до неприличия роскошного курорта на греческом полуострове, созерцаю Эгейское море, курю красный «Мальборо» из дьюти-фри и жду, когда мне принесут «Негрони». Еще тут есть несколько весьма пронырливых российских дельцов, связанных с морем, и их приспешников. У русских плавки «Спидо», толстые шеи и тонкие часы. А так только я — последний оставшийся мамонт на пустом курорте.

У моего отдельного «бунгало» есть собственный спортзал, парилка, джакузи и боксерская груша (в которую я с большим удовольствием всаживаю кулаком), пляж в десяти шагах, вид на греческие острова и широкоэкранный телевизор, который подошел бы дому Эм Си Хаммера. Естественно, я мизантроп. Но «Негрони» очень помогают.

Я только что закончил самые трудные, изматывающие и нескладные съемки за всю мою ничем особенно не примечательную карьеру — безумный десятидневный бросок по отдаленным островам около Сицилии (совершенно великолепным, между прочим). В этот раз обычный состав нашей сплоченной, как семья, команды продюсеров и операторов изменился. Первой камерой ведал Тодд, новенький, и мне еще только предстояло узнать его в деле по-настоящему. Трейси, с которой я много работал, приехала, но вместо Криса или Дианы с ней прибыли славный, но нерешительный продюсер Глобал Алан и его раздражающе суетливый помощник. Это был неудачный союз. А наш местный посредник-координатор, эдакое неотесанное трепло с аристократическими замашками (давайте назовем его Дарио), постарался, чтобы примерно половина тщательно

запланированных сцен исчезала в небытие прямо у нас на глазах.

«Вертолет… Он не прилетит. Погода — очень ветрено…»

«Вертолет, он прилетит, наверное, минут через десять… Ладно, наверное, он сегодня не прилетит…»

«Кальмары… Рыбак сказал, их больше нету…»

«Ресторан сегодня закрыт…»

«Гигантские черепахи… Наверное, заболели. Не приплывают. Мы не можем снимать…»

Греческий амфитеатр в Таормине, где мы запланировали сцену, прославляющую античность, арендован для проведения кинофестиваля. Значит, там все сиденья переоборудованы под современные и сооружена огромная сцена с джамботроном.

Гора Этна окутана облаками и совсем не видна.

Сцена с кальмаром, в которой я должен был вместе с местным рыбаком ловить, а затем перед камерой торжествующе вытащить на палубу судорожно извивающуюся добычу, закончилась тем, что мне пришлось с горя нацепить на крюк дохлого кальмара, чтобы изобразить улов. После двух часов бесплодного ожидания на борту яростно мотающейся на волнах лодки вся съемочная группа была с зелеными лицами и отчаянно блевала. Бедная Трейси героически снимала, но выглядела как перед смертью.

Дарио: «Луна. При такой луне ночью кальмара не поймаешь…»

Вот ведь дерьмо.

Наши объекты съемки сплошь и рядом были просто катастрофой. В Трапани, среди соляных озер, драматизм сюжету придавала интрига — не умрет ли мой сотрапезник от старости прежде, чем мы отснимем сцену. Он мог поесть, не пуская пузырей, но казалось, что заснет, не донеся ложку до рта. «Чудесная семья ловца кальмаров», с которой я должен был разделить свой ночной «улов», отведав «домашней сельской сицилийской еды», возненавидела меня до глубины души заранее. Мы опоздали на два часа (из-за того, что безрезультатно прождали черепах), а они, проторчав это время вокруг накрытого стола, теперь только буравили меня взглядом.

Все эти неудачи не оставляли нашим все более приходившим в отчаяние операторам другого выбора, как развлекаться, превращая в сюжет любое мое пьяное ворчание, усталую дремоту или бытовой эпизод моей частной жизни. «Давай, Тони, это же сюжет: ты застреваешь в аэропорту и не можешь найти туалет! Просто золотой фонд комедии!»

Сицилия потрясающе красива. Но, как это неизменно повторяется в моей жизни, вся великолепная красота плавно и

неумолимо проплывает мимо, словно кинофильм, и я не успеваю ни увидеть ее толком, ни почувствовать. Она недосягаема и неуловима. Нету времени, чтобы проникнуться ею на крошечном вулканическом островке Пантеллерия невдалеке от берегов Туниса: черная лава застыла в причудливых величественных формах; прозрачно-хрустальное синее море; зеленые виноградники; оливковые деревья; мое жилище в дамуссо с белой куполообразной крышей, архитектура которого имеет тысячелетние арабские традиции; сирокко из Африки, дующий постоянно, но мягко. Вы можете ощутить запах жаркого континента, его пряностей, почувствовать Сахару в воздухе, но я все дни, что там пробыл, занимался исключительно гребаными телесъемками.

Но я понял кое-что важное о себе самом на Сицилии. (И я не впадаю здесь в мелодраму. Правда. Ладно, возможно, впадаю…) Однажды днем Дарио, наш бесполезный посредник, устроил нам импровизированный круиз на своей яхте. Предполагалось, что это заменит сцену со сверхлегким самолетом, который не мог сесть. («Слишком много ветра. Море. Оно… слишком бурное».)

Попытайтесь представить себе это как черно-белую сцену в стиле Антониони: Дарио, его скучающие друзья-аристократы и их любовницы — все в изысканно маленьких купальных костюмах и больших темных очках — и я со своей неуклюжей американской командой на морской яхте в семьдесят два фута длиной. Неподалеку острова, день ясный. Через несколько миль Дарио жестом указывает на высокий голый утес на берегу ближайшего острова, великолепное творение, у подножия которого волны разбиваются о скалы и кораллы.

— Я всегда прыгаю с этого утеса, — говорит он, указывая на стопятидесятифутовую громаду, обрывающуюся прямо в море перед рифом и скалами. — Когда поднимешься наверх, то спуститься вниз уже нельзя, остается только прыгнуть.

А затем предлагает мне, просто-таки бросает вызов, проделать это вместе с ним.

Ну и… Вы знаете меня. Выбора нет, нельзя позволить, чтобы все запросто сошло этому придурку с рук. Тем более что я зол, немного выпил и в тот момент готов уже задушить его, чтобы глаза повылезали. К тому же я чувствую, что затея стоящая, хотя бы, возможно, увижу, как его дурацкая башка расколется об скалу. Плюс к тому, нам отчаянно нужен отснятый сюжет для шоу, и сцена «Безумец Тони ломает себе спину» вполне может принести премию «Эмми» — кому-то. И вот я слышу собственный голос:

— Я сделаю это.

Мы отправляемся на шлюпках к скалам. Дарио показывает, где мы выйдем и как будем подниматься. Тодд с камерой занимает позицию на рифе напротив. Трейси, которая будет снимать прыжок с лодки, плачет за объективами, пока нас переправляют. «Ты действительно уверен, что хочешь это сделать, Тони?» Она знает, что я нахожусь в стадии восьмого пива. А тот утес, к которому мы приближаемся, выглядит все выше и выше. От моей пьяной бравады и шутливых прощаний (на всякий случай) никогда не становится легче тем, кого я люблю, или кто когда-либо любил меня. Она плачет сильнее.

Мы карабкаемся вверх от шлюпки, и Дарио медленно ведет меня по ненадежному, осыпающемуся известняковому утесу. Мы оба карабкаемся по скалам без страховки и босиком, ощупывая путь кончиками пальцев рук и ног, подтягиваясь и преодолевая трещины, и ни за что, ни за что не глядя вниз. После приблизительно получасового восхождения и нескольких опасных моментов мы достигаем вершины. Дарио проскальзывает на позицию, с которой собирается прыгать. Цепляясь за небольшой выступ позади себя обеими руками он стоит на крошечном, хрупком с виду камне, размером с большой кусок мыла.

— Тут отвесный обрыв, — говорит он. — Между этой скалой и тем… небольшим рифом. Старайтесь плотно прижать руки к бокам, иначе сломаете, когда будете входить в воду. Я знаю, вы захотите взмахнуть руками. Все хотят. Но нельзя этого делать. Правда.

Я стою над ним, поскольку на площадку для прыжка помещается один человек. И позвольте сообщить: сто пятьдесят футов при взгляде сверху кажутся выше, чем если на них смотреть снизу. Я не могу даже увидеть, где, предположительно, войду в белые кипящие волны.

Дарио начинает отодвигаться к краю.

И замирает.

Он прислоняется к скале и говорит:

— Мне надо подумать.

А момент спустя снова начинает отодвигаться.

И затем вновь замирает. Он откидывается назад и произносит:

— Выключите камеры! — Как будто на таком расстоянии нас можно услышать. — Я не готов. Мне надо подумать. Я это делал так давно…

И вот уже мне самому становится нехорошо от этой почти самоубийственной затеи. Я торчу, вцепившись в высоченную скалу над морем, и если еще совсем недавно был в себе уверен, то теперь начинаю ощущать себя как дерьмо в проруби. И узкое

пространство между камнями кажется все более и более узким. Трейси, на шлюпке внизу, похожа на игрушку, качающуюся в далекой ванне.

Я напоминаю Дарио, как он говорил, что здесь нет другого пути вниз. И маловероятно, что нас снимут отсюда вертолетом, поскольку ему до сих пор ни разу не удалось договориться с воздушными перевозчиками.

После очередной прерванной попытки прыгнуть ноги у него дрожат и подгибаются, и тут я вспоминаю терминологию школьного двора и говорю ему, что мы будем похожи на гребаных кисок, если он не соберет свое дерьмо и не впендюрит этот гребаный прыжок. Должен признать, я чрезвычайно хочу видеть, как он прыгнет. Только бы увидеть, как он это сделает и раскроит себе череп, — ради такого я выживу в этом сумасшествии.

Наконец он двигается с места. Сначала шаг вперед, потом шаг вниз. И затем, несколько долгих секунд спустя, БУМ!

А еще через несколько секунд я вижу его голову на поверхности воды, он плывет к шлюпке.

Я скатываюсь на площадку для прыжка.

Я не хочу тратить время на раздумья о том, что собираюсь сделать.

Еще один взгляд вниз. Две секунды. Дарио в воде…

И, спаси меня Господи, я шагаю прямо в синее небо и падаю, падаю навстречу голубым пенным волнам.

И знаете, что меня удивило, пока я летел в воздухе и падал навстречу морю и скалам?

Я ни о чем не заботился.

Я не боялся.

Я познал любовь. Я видел много красивых вещей. И этого достаточно.

Именно так я думал. Каменный холод. Безмятежный. И все же… Я был счастлив, когда достиг поверхности, и вода ринулась мне навстречу со скоростью шестьдесят миль в час.

Да, я обрел опыт. Этот обжигающий ад на ступнях ног, когда влетаешь в воду на такой скорости. И прыжок в пустоту, наполняющий светом несколько секунд.

А еще мы отсняли сюжет.

ГОРЬКОЕ

Проблемы с выпивкой

Есть очень немного основ в моем, по всеобщему признанию, скептическом мировоззрении, в истинность и неколебимость которых я верю, считая, что менять их не вправе ни человек, ни божество. И вот одна из них: должным образом налитое пиво или эль (а в моем случае это налитый из краника «Гиннесс») правильной температуры и в чистом стакане на одну пинту — это напиток богов, полноценный питательный источник, восхитительный в своей красоте, сила, способная порой уничтожить все тревоги этого мира.

Не каждый пьет «Гиннесс» из запечатанной в вакууме жестянки. Имеет значение обстановка. Лучшее место, чтобы достичь состояния просветления, которое приносит прекрасный английский, шотландский или ирландский напиток, — это, вне всякого сомнения, столь важный институт как паб.

Так, например, сидя в «Фестеринг феррет» в лондонском Ист-Энде и созерцая, как оседает пена в моем стакане, я на мгновение примиряюсь с этим миром, постигаю тайны жизни, строю планы будущей хорошей работы. Я курю, восхищаясь треснувшими кожаными сиденьями, обветшавшим старым столетним ковром, почти беззубым, лысым стариком барменом. Я провожу рукой по истертому деревянному столу, как будто по Розеттскому камню, расшифровывая кончиками пальцев загадочные, возможно еще додруидические надписи: «Стив — х… страдалец», «Бей-Сити роллерс», «Джейми — обезьянье дерьмо» — их эхо откликается в прожитых годах и соединяет меня с поэтами и мыслителями другого поколения.

Ко мне приближается официантка, указывает на доску на стене и произносит: «Вы хотите есть, сэр? У нас сегодня отменное оссобуко из чилийского сибасса». Я в ужасе оглядываюсь. Там, справа от исколотой мишени для дартс, предзнаменование грядущего Истинного Ужаса — меню дня! Я читал его с нарастающей тревогой и страхом, проникающим ледяным щупальцем в мой желудок: «суп из молодого зеленого горошка с шиффонадой из прошутто с хрустящей корочкой и с тыквенной пенкой»; «тарталетка фуа-гра с абрикосовым чатни и домашним бриошем»; «нежная свинина нуазет со снежной грушей и карамелизованным луком-шалот».

Хуже того — есть и отдельное вегетарианское меню с левой стороны доски. Перед тем, как грохнуться в обморок на залитый пивом пол, я успеваю прочитать в разделе десертов: «Зеленый шербет из яблока с васаби». Свет меркнет, и тьма смыкается в

глазах.

Следующее, что я помню, — как мои пальцы отдирают от мясистой шеи ведьмы из бара. Делает это здоровенный парень в куртке повара и переднике. Мальчишка-поваренок помогает ему, норовя стукнуть меня по голове сотейником. («Медный, — отмечаю я, — и к тому же довольно старый!») Сквозь выбитые зубы и кровавую пену мне удается прошипеть «Что? Когда? Как? Почему?», прежде чем разразиться рыданиями: «О, Господи Иисусе! Это ужасно! Всему конец! Все кончено! Моя жизнь кончена!» Поскольку я ослабляю хватку, лысый парень объясняет, все еще упираясь коленом мне в грудь: «Мы теперь гастро-паб. Могу я предложить вам тофу с оладьями из диких грибов? Они прекрасны». После чего я вновь пытаюсь схватить какой-нибудь тупой предмет поблизости, и мне удается вырвать сотейник у мальчишки.

Гастро-паб? Что это еще за хрень, черт побери? Для меня кулинарные изыски в традиционном старом пабе так же непотребны, как завлекушки вроде «Только у нас — акция 69!», или «Сегодня вечером — живой Билли Джоэл!», или «Бесплатный массаж простаты при заказе выпивки!» В хорошем пабе ни при каких условиях не должно быть утонченной еды. Чем плох старый добрый пирог с мясом? Кровяная колбаса? Сосиски? Пастуший пирог — прекрасная штука. Я не хочу видеть во всем этом трюфели! А меню для вегетарианцев?! В пабе?!! Вегетарианцы в пабе? Для их же собственной пользы вегетарианцам ни за что нельзя и приближаться-то к хорошему пиву и элю. Оно делает их громкими и воинственными, а им явно не хватит физической силы и природной агрессивности, чтобы отстоять какие-нибудь пьяные заявления.

Британский паб — один из последних великих оплотов добра, цивилизованности и благопристойности в мире. Кому не хватает назойливых гурманов среди его обитателей? Они наводнят это место. Они умножатся как тараканы. Скоро вы и глотка не успеете сделать, как услышите: «Вы пробовали конфи из лосося с томатной водой? Это невероятно!» или «Я бы хотел мороженое с базиликом, будьте так добры».

И тогда, друзья, не останется больше места, чтобы сбежать, и некуда будет скрыться. И враг рода человеческого сможет проникнуть в вашу гостиную и обосноваться в ней, занимаясь содомией с вашим псом, откусывая головы вашим волнистым попугайчикам и проигрывая компакт-диски Кайли Миноуг на полную мощность! А потому хорошее пиво и кулинарные изыски должны быть разделены брандмауэром, как церковь и государство. И если стена падет, все погрузится в хаос.

Вуди Харрельсон: кулинарная муза

Нас называют «шефами». И мы — все те, кто хоть раз в жизни крутил сковородку или размахивал поварешкой на профессиональной кухне — гордо можем проследить наше происхождение вплоть до древнейших предков, почти до обезьян, что сидели у костров, поджаривая шматки мяса в пламени. В римские времена мы были рабами (привилегированными — да, но все равно рабами). В Османской империи мы были янычарами. Позже мы трудились на кухнях жестоких и капризных монархов, истекали потом в подвалах гранд-отелей, скакали из ресторана в ресторан. Те, кто принадлежит к нашему клану, готовят фо под самодельными хлипкими навесами на ночных рынках, разделывают цыплят, чтобы закатать их мясо в свежеподжаренные тортильи на mercados, варят яйца за буфетными стойками. Хитростью, упорством и отчаянием, используя знания, переданные нам теми, кто делал это раньше, мы творим и создаем, превращая жесткие, отвратительные на вид куски мяса и требуху в любимые национальные блюда. Наша профессия неразрывно связана с преображением, со стратегическим применением высокой температуры с целью сделать нечто доступное как можно лучше.

Но некоторые хотели бы уверить нас, что пламя, вокруг которого мы собирались с тех пор, как существует род людской, ничего не улучшает. Наоборот, делает хуже. Пища становится менее здоровой. Нечистой. Зато выше вероятность поиметь «слизь» (это и вправду плохо), токсины, понизить содержание ферментов — и вообще испортить продукт. Согласно некоторым практикам-экстремистам, если приготовленная еда — или любая плоть животных — находит путь в наш желудок, за этим должны следовать пост и полная очистка организма.

Защитники и практики «сыроедения» сторонятся всякого мяса, домашней птицы, рыбы, масла, рафинированных или переработанных базовых продуктов (как мука и сахар) и всего приготовленного, предпочитая из оставшегося ту еду, которую можно назвать сырой или «живой». До недавнего времени в них видели почти безумцев, приверженных экстремистской и аскетичной философии, рядом с которыми обычные строгие вегетарианцы выглядели законченными повесами и распутниками. Типичное сочинение этой компании, книга Виктории Бутенко с «говорящим» названием «12 ступеней к сыроедению: как покончить с привязанностью к приготовленной еде» («12 Steps to Raw Food: How to End Your Addiction to Cooked

Food»), убеждает нас, что, «поскольку в приготовленной пище нет ферментов, наш организм не может ее усвоить. Поэтому организм воспринимает приготовленную еду как токсин и стремится избавиться от нее». Вы это знали? Я всегда думал, что организм воспринимает еду с удовольствием. Странно, однако, что г-жа Бутенко ниже пишет: «Наш организм никогда не ошибается. Все мы знаем, в чем нуждаемся, если слушаем свой организм». Могу лишь предположить, что, если я слышу телесный зов при виде чизбургера, значит, у меня проблемы с распознаванием сигнала. (Очевидно, мой организм на самом деле хочет вязкой замазки от Бутенко — пропущенные через процессор орехи, морковь, лук, дрожжи и банан, сушеные травы, снова дрожжи, порошок клетчатки и измельченное льняное семя.)

К счастью для большинства, литература по сыроедению не блещет визуальной убедительностью: на обложке манифеста Бутенко изображен по-настоящему жуткий набор продуктов, совершенно неаппетитный и способный отпугнуть кого угодно, не считая одержимых поклонников этой диеты; выглядит так, будто некая Бетти Крокер из пятидесятых упилась вусмерть и решила устроить шведский стол для Симбионистской армии освобождения. Оголодавший веймаранер — и тот, пожалуй, не польстился бы на такое угощение.

К сожалению, все меняется.

Сыроедение вошло в моду.

Чарли Троттер — вероятно, самый известный за рубежом из наших поваров — художник, интеллектуал, автор некоторых и вправду творческих и красивых поваренных книг. Его ресторан в Чикаго, названный в честь шефа, относится к числу лучших в стране. Роксанн Клайн — ветеран множества чудесных кухонь, шеф и владелец ресторана «Роксанн» в Ларкспуре, штат Калифорния. Ее, пожалуй, можно признать ведущим новатором и апологетом «сырой еды». В прошлом году эта парочка совместными усилиями выпустила труд «Сырое», настоящую «поваренную книгу», по которой ровным счетом ничего не приготовишь. Книга живо написана, симпатична на вид и (в значительной степени благодаря Троттеру) буквально щелкает по носу всех истинных кулинаров.

«Сырое» призывает к радикальному (пусть и эстетически привлекательному) отказу от основного принципа, которому привержены «готовщики». Печь, духовка, открытый баллон с пропаном, переносной гриль, яма для барбекю, очаг — все это места, где еда готовится. Правильно? Там правит бал высокая температура, там повара и едоки собирались, собираются и

всегда будут собираться, чтобы разделить еду и веселье. Так повелось издавна. И так будет впредь.

А может, и нет.

Троттер некоторое время предлагал клиентам овощное меню. Заметив, что в большинстве ресторанов вегетарианцам ставят на стол тарелку с гарнирами и разными овощными обрезками, он принял вызов и значительно разнообразил меню, вдохновляя и других улучшить их собственные вегетарианские блюда. Чарли Троттеру нравятся овощи. Он в них разбирается. Он наверняка знал, что многие из овощных блюд куда вкуснее в сочетании с куском жирного бекона или обжаренные в утином жире, но, подобно наиболее великим поварам в человеческой истории, принялся выжимать лучшее из того скудного набора продуктов, каким располагал.

Во введении к «Сырому» он тщательно разделяет шефа-творца и радетеля аграрного, озабоченного здоровьем будущего. Он как будто говорит, что сырая еда может быть прикольной — но это не обязательное условие. При чтении возникает впечатление, что его больше влечет сам вызов, нежели любая философская основа. Похвально, что и Клайн отпускает разумное предостережение: «Думаю, самонадеянно указывать другим, как им следует жить».

Хорошие слова. Хорошая книга. Несомненно, это ответ на молитвы всех, кто обращен в вегетарианство религией или личными обстоятельствами.

Мои предубеждения против вегетарианства и веганизма хорошо известны и вполне искренни, но, глядя на роскошные иллюстрации к этой книге, я думал, что любое исследование способов сделать лучше еду — любую еду, — конечно, позитивно. Как интеллектуальное предприятие, как гастрономия, как «иной путь», этот причудливый краешек кулинарного спектра, думал я, столь же достоин уважения, как и любой другой.

Потом я прочел анекдот из предисловия Клайн, описание мгновения, когда она испытала прилив вдохновения и обратилась к тайнам сыроедения. Всему виной, оказывается, роковая встреча в Таиланде с бывшей звездой сериала «Привет» и поборником легализации гашиша Вуди Харрельсоном.

«Каждый вечер наша группа лакомилась фантастическими тайскими вегетарианскими карри, лапшой и рисом. Вуди, впрочем, всегда заказывал миску фруктов или зеленого салата с папайей. Мы пытались заставить его пробовать замечательные приготовленные блюда, которые ели сами, но он вечно отказывался. Когда же мы на него насели, он объяснил, почему придерживается диеты из сырых фруктов и овощей. Мы с Майклом (муж Клайн) сочли эту философию интересной и

решили изучить ее глубже».

Эта история настолько жуткая во многих отношениях, что мое лишенное ферментов и переполненное токсинами и слизью тело содрогнулось, когда я ее читал.

Прежде всего, с какой стати вообще слушать Вуди Харрельсона? Что он знает, кроме того, как сниматься в Голливуде или как сделать бонг из рулона туалетной бумаги и фольги?

И зачем слушать любого, кто побывал в Таиланде — стране с одной из наиболее ярких, разнообразных, живых кулинарных культур на планете (включая сюда и богатую вегетарианскую традицию), — и отказываться пробовать ее щедрые, изысканно подаваемые и совершенно невероятные вкусности? Каким ошеломительно «дубовым» и высокомерным должно быть мировоззрение, отрицающее значительную часть наследия древней и прекрасной культуры!

По мне, нет никакой разницы между Вуди, гурманом нового века, который очищает организм, поедая одно и то же каждый день, и классическим туристом-ксенофобом из тех, кто настаивает в Сингапуре, Риме, Ханое или Мехико на том, чтобы питаться исключительно в ресторане при отеле. Один боится «грязной» воды, «опасных» овощей, «жутких», «странных» и незнакомых местных лакомств. Другого пугают «токсины» и «примеси».

Уже достаточно плохо, когда сталкиваешься с озабоченным соотечественником на отдыхе в чужой стране. Но привезти домой его дао — и вовсе никуда не годится. Особенно если его мировоззрение сформировалось в оплоте просвещения по имени Голливуд.

Любопытство Троттера представляет собой разительный и спасительный контраст. А творческий потенциал Троттера и Клайн, отягощенный наглядным самоограничением, и вправду следует оценить по достоинству. «Сырое» изо всех сил пытается убедить читателя, что «сыр» из орехов кешью может послужить пристойной заменой настоящему, что «лазанья» из «лапши» цуккини не станет чертовски лучше, если добавить к ней правильную пасту, но даже полноцветным кулинарным порноснимкам этой книги, кажется, мучительно недостает жизни. (Я бы сказал, свинины.)

«Сырое» — квантовый скачок в пространство возможного употребления фруктов и овощей. Однако, предлагая утешение, хлеб насущный и опору Вуди Харрельсону и всем потенциальным Вуди в мире, Троттер и Клайн открыли ящик Пандоры, где лежит атомная бомба. В тот исторический миг, когда американцы,

более, чем когда-либо ранее, получили поводы замкнуться, отвернуться от щедрот нашей неправдоподобно разнообразной и изумительной планеты, от миллионов гордых поваров, которые живут на ней; когда люди боятся едва ли не всего на свете, авторы задались целью сделать сознательный отказ от вкусной еды, кулинарное воздержание, привлекательным выбором.

Я восхищаюсь их упорством. Честное слово.

Но мне страшно за планету.

Есть кто-нибудь дома?

Дело было поздно вечером в Новом Орлеане. Спиртное текло рекой, многочисленная и шумная компания шефов, менеджеров и поваров, сбросивших груз каждодневных забот, пребывала в состоянии, когда уже готов резать правду-матку. Особенно недовольными среди них были профессионалы одного из лучших ресторанов Эмерила Лагасса. Злились они не на шефа Лагасса, о котором говорили только хорошее, и не на собственный ресторан, которым они явно гордились. Нет, злились они, разумеется, на треклятых клиентов.

— Вваливаются в своих поганых шортах, все с камерами. И спрашивают: «Эмерил на кухне? Не попросите его выйти и сказать „Вам!“?» — буквально стонал один из них. — Черт побери, мы же приличный ресторан!

Это неизбежный эффект феномена знаменитого шефа: люди интересуются, «кто» готовит им еду, ничуть не меньше, чем тем, «что» они едят. С одной стороны, феномен знаменитых шефов послужил на благо Америки, повысил самоуважение и престиж профессии и вдохновил людей вкуснее есть, лучше готовить и ожидать большего от ресторанов; с другой же — он породил культ личности, полностью отделенный от реалий ресторанного бизнеса.

Не ждите, что вам удастся углядеть Эмерила, хлопочущего у печи, если вы пришли в его ресторан в Новом Орлеане. В конце концов, этому человеку нужно управлять империей. У него рестораны по всей стране, собственная линия продуктов, телешоу, контракты, которые предстоит заключить, книги, которые пора писать. Вы и вправду думали, что он лично готовит вашего цыпленка? Это давно в прошлом. После всех этих лет на передовой, усердного создания «бренда» и бизнеса, разве не имеет он права посидеть в офисе, пропустить коктейль, провести часок-другой-третий с друзьями и семьей и позволить другим таскать тяжести?

Конечно, имеет.

И хотя понятно, что некоторые кретины, знающие его только как добродушного «Эмерила из телевизора», не в состоянии прикинуть и оценить, каких трудов ему стоило туда попасть, и все еще ждут, что он выйдет к их столику и попозирует перед камерой, оторвавшись от увлекательного окунания кальмара в масло, но для профессиональных кулинарных авторов непростительно сознательно увековечивать миф, будто Знаменитый Шеф по-прежнему на кухне. Они знают, что это не

так. И все же продолжают пудрить нам мозги. Наверное, потому, что так выше прибыль.

Известный Кулинарный Автор, знакомый с положением дел не понаслышке, недавно в своей колонке язвительно заметил, что, платя сто тридцать долларов за еду в ресторане Знаменитого Шефа, он имеет полное право ожидать, что Знаменитый Шеф будет лично исполнять служебные обязанности, по крайней мере, покажется у столика (видимо, чтобы воздать должное Известному Автору). Смешно! В большинстве случаев, когда вы встречаете в ресторанном обзоре фразы наподобие «Шеф Флэй отлично управляется с чипотлями», «Дюкасс сведущ в ароматах Прованса, и это ощущается в каждом блюде» и представляете себе Знаменитого Шефа, нависающего над тарелкой рецензента, нервно подсыпающего приправу или раскладывающего гарнир, вы живете в мифе. Если шеф достаточно известен, чтобы вы знали его или ее имя, вполне вероятно, что в настоящее время в ресторане он или она отсутствует.

Известный Кулинарный Автор, несомненно, отлично знает, что шеф Дюкасс за минувшие двадцать лет, по слухам, едва ли коснулся хоть одной тарелки с едой. Шеф Дюкасс, вероятно, сидит в салоне первого класса рейса на Гонконг, на Париж или на Лас-Вегас. Шанс на то, что шеф Дюкасс лично бросит вам щепоть салата, почти столь же велик, как тот, что Вольфганг Пук выскочит в аэропорту и подаст пиццу.

Известный Кулинарный Автор знает, что Марио Батали открыл уже двенадцатый ресторан за прошлые шесть месяцев, и вряд ли можно ожидать, что в каждом из них он лично готовит ньокки. И все же Автор упорствует. Хуже того, он злится. Прежде необходимый, среди прочего, для создания легенды и карьеры Знаменитого Шефа, Известный Кулинарный Автор теперь чувствует себя чуть ли не брошенным. Где тот Знаменитый Шеф, о котором он с обожанием писал все эти годы в своей колонке, восхищаясь «отменным чутьем» и «интуитивным пониманием вкусов»? Почему он не выбегает из кухни поцеловать кольцо на руке своего творца?

— Если ты не на кухне, потому что готовишь благотворительное угощение, тогда все в порядке, — говорит один Знаменитый Шеф, который на самом деле до сих пор трудится на своей четырехзвездной кухне столько, сколько может. — А вот если ты отсутствуешь на посту не ради того, чтобы ублажить их[кулинарных обозревателей], тогда все уже не в порядке… Они либо вытрясают из тебя бесплатную еду по какому-либо поводу, скажем, на публичном выступлении или на симпозиуме, — либо кричат, что тебя нет на кухне. Есть шефы-

синие воротнички и шефы-белые воротнички. В нашем бизнесе сплошные наставления. Том Количчо, Жоэль Робюшон, парни, которые управляют кухнями… они занимаются этим двадцать лет! Меню? — Знаменитый Шеф улыбается, пародируя одного осыпанного мишленовскими звездами кулинара. — Покажите его мне, когда составите.

— Смотрите на это так, — предлагает другой Знаменитый Шеф. — Нельзя стать великим поваром, если твоя еда не воспроизводится. Тебе нужен выходной — иди гуляй, но еда в твое отсутствие должна быть той же самой, как и когда ты на месте. Это основной принцип бизнеса. Даже если у тебя всего один ресторан. Ты — лидер. Ты создаешь команду, которая имитирует твой стиль, твое видение. Вот тут уже пора открывать больше заведений.

— А что насчет Уайли Дюфрена[из «WD-50» в Нью-Йорке] и Скотта Брайана?[из «Веритас»] — спрашиваю я, имея в виду двух превосходных и по праву знаменитых шефов, которые все еще словно прикованы к своим кухням.

— Синие воротнички, — говорят в один голос Знаменитый и другой Знаменитый Шефы. — И по телевизору выглядят ужасно.

Среди знаменитых шефов особенно старается быть честным с публикой и соблюдать хотя бы видимость приличий Марио Батали. С самого начала, открывая новый ресторан, он берет в партнеры и дает кредит шефу, у которого имеется собственное уникальное (и близкое по духу Марио) видение. Рыбный гуру Дэйв Пастернак важен для «Эска», Марк Ладнер — для «Лупа». Каждый ресторан основан на умениях и пристрастиях шефа в той же мере, в какой и на своеобразии профессионального почерка Батали. И все же Батали нередко становится мишенью нападок озлобленной снаркологини Регины Шрамблинг из «Лос-Анджелес таймс», ненависть которой к Марио возрастает, кажется, в прямой пропорции к его успеху. Тем, что все рестораны Батали не просто хороши (это признано почти единодушно), но, что важнее, учитывая акулью конкуренцию в ресторанном бизнесе Нью-Йорка, и прибыльны, можно и нужно, с моей точки зрения, восхищаться. Жизнь с Марио для нью-йоркских гурманов, конечно, стала лучше, чем была, когда он еще не приехал к нам. Каждое новое понятие бизнеса, им привнесенное, оказывалось не только выгодным, но и дерзким. Кто знал, что нам нужно заведение, специализирующееся на итальянских морепродуктах («Эска»), сардинской пицце («Отто»), на итальянских субпродуктах («Баббо») или на острых закусках из потрошков по-испански («Моно каза»)? Никто, но они появились и процветают. Так что, кому дело до того, что тебе не по душе сабо или телешоу?

Марио, конечно, регулярно не готовит ни в одном из ресторанов. Вы можете увидеть, как он мелькает в окрестностях в первые несколько недель после открытия, как недавно было в «Бистро дю Ван», или попивает вино в заведении напротив «Баббо». Но дайте же парню передохнуть. Пасту он вам не приготовит.

Даже «святой Фома из Напы», пожалуй, величайший и наиболее уважаемый повар Америки, Томас Келлер из «Французской прачечной», ныне управляет двумя ресторанами «Бушон» (один в Напе, один в Лас-Вегасе) и четырехзвездным «Пер се» в Нью-Йорке. Разве он не достаточно уже сделал? Разве вам хочется, чтобы он умер за плитой?

Ответ на это, вероятно, будет: «Да, хочется».

— Ты создаешь стиль, — объясняет Знаменитый Шеф. — Работаешь часы, сутки, годы напролет. Никакой семейной жизни, никакого свободного времени. Жертвуешь всем. Приблизительно лет в тридцать восемь или тридцать девять озираешься по сторонам и видишь новичков с собственными идеями и собственным стилем — а тебе уже обрыдло. Ты видишь их. Ты их уважаешь. Но сам уже спекся. Это не ты. Ты сказал все, что мог. Пора уйти. Двигаться дальше. Расширяться. Позаботиться о своей старости. И дело не только в тебе самом, — продолжает он. — Когда твой повар провел с тобой десять лет, ему уже хочется своего дела. Он заслужил это. Ты хочешь сохранить в компании всех, кто был с тобой. А они хотят идти дальше. И ты открываешь новое место. Потом еще одно. Создаешь места для следующего поколения.

Судя по колким комментариям в журналах, газетах и на гурманских сайтах, все дело в сословной и профессиональной ревности: сословие клиентов, чьи воззрения всегда отличаются (по крайней мере, так было до недавнего времени) от воззрений кулинаров, просто не желает видеть, как былые помощники знаменитостей обретают самостоятельность. В Англии Гордон Рамси и Марко Пьер Уайт, в частности, выделились как «нувориши», переступившие границы своего класса, да еще в оскорбительной манере. От поспешности, с какой торопятся объявлять их «сдувшимися», стоит им открыть новый ресторан, захватывает дух.

У Знаменитого Шефа нет никаких обязательств перед вами или кем-то относительно присутствия в ресторане. И не нужно ждать, что он там будет.

— Вы должны ждать вкусной еды, — говорит Знаменитый Шеф.

Не более того.

В самом низу

Никто не сочувствует меньше страданиям, бедам и несчастьям наркомана, чем бывший наркоман. Он распознает жертву пристрастия к наркотикам быстрее и безжалостнее любой сортировки в отделении неотложной помощи. Я слышу знакомый, плаксивый тон, вижу выпученные, как у мультяшек, глаза подсевшего на героин или нервное, раздражительное, словно перекошенное зубовным скрежетом, извергающее тарабарщину лицо жертвы кокса — и понимаю, что вижу мертвеца. Я больше не слушаю. Если и продолжаю обращать внимание, то лишь чтобы удостовериться, что никто не шарит по моим карманам. Жестоко? Да. Но ведь наркоманы привыкли к холодной, как лед, логике. Жизнь для того, чьи тело, мозг, нервы и клетки требуют (не хотят, а требуют) немедленной дозы, едва он встал утром с кровати, штука весьма простая. У тебя одна цель: принять дозу. И изо дня в день ты озабочен одним: принять дозу. Приоритеты всегда очевидны. Всегда просты: ничто иное не имеет значения. Те из нас, кто сидел на героине и/или кокаине (а я пробовал оба), понимают это как нельзя лучше. Ты знаешь на сто процентов, что твой лучший друг, если ему выпадет шанс, стибрит твою дозу или деньги или сдаст тебя копам. Ты знаешь наверняка, как низко готов пасть, чтобы получить то, в чем нуждаешься. Вероятно, ты уже падал. И не раз.

Истории о наркотиках и лечении от наркомании скучны, особенно когда речь идет об очередном голливудском актере, чья физиономия ухмыляется с обложки журнала «Пипл», а ниже — рассуждения о вреде наркотиков и анонс нового фильма. Мы слышали все это много раз. Одни выживают. Другие умирают. Кто выживет, а кто нет, кажется, чаще всего предопределено задолго до того, как начинается лечение — когда наркоман смотрит в зеркало однажды утром и решает, что действительно хочет жить. Если вас донимает вопрос, насколько сильно вы хотите измениться и что готовы сделать, чтобы этого добиться еще до того, как вы переступили порог клиники или приюта, — пожалуйста, забудьте мой телефонный номер.

Горький вкус героина в горле, запах горящих свечей, вкус крашеных картонок, принятых за печенье, застарелый запах мочи и спертый воздух в давно покинутом мною притоне на Нижнем Ист-Сайде — все это вспомнилось, когда я смотрел по телевизору, как Роберта Дауни-младшего снова выводят в наручниках. И на сей раз я на самом деле слегка испугался. «Этот парень явно ненавидит себя», — подумал я, читая о кокаине и спиде,

предположительно найденных в его номере. Для меня он один из лучших современных актеров в Голливуде, но это не имеет значения. То, что он провел некоторое время в тюрьме, можно счесть и за рекомендацию. Я надеялся, что он снимется в экранизации одной из моих книг, ведь у него отличное резюме для подобной роли. И все же первая моя мысль была: «Кокаин и спид?!» Это вовсе не тихое беспамятство! Это прямой путь на кладбище. Если и есть способы попасть туда быстрее, мне о них не известно. Это уже даже не забавно. После многих лет, когда имел столько кокаина, сколько тебе хотелось, начинаешь мечтать о первом разе, пытаешься воскресить первое сладостное ощущение…

И никакая «Элли Макбил» тут не поможет. Будь я актером калибра Дауни, вряд ли бы я оставался доволен собой, строя рожи и отпуская дебильные шуточки в этом дурацком, якобы доброжелательном еженедельном упражнении в цинизме. Я немедленно задался вопросом: «Парень только что после ломки! Кто позволил ему выполнять работу, от которой любой себя возненавидит?»

Люди — существа хрупкие, очень хрупкие, когда выходят из лечебницы. В первый год кажется, что центры удовольствия в мозгу умерли навсегда, как умирает старая и лучшая любовь. Не время обзаводиться новыми поводами для стыда, страха, сожаления; ты уже пережил все это. Пора уйти. Подальше от прежних друзей, прежних прибежищ, прежних искушений.

В жаргоне лечебниц раздражающе часто упоминается «нижний предел» — обычно как точка начала лечения. Когда жизнь столь же невыносима с наркотиками, как и без них, когда мысль о толстой пачке белых конвертиков или ударной дозе лишь ввергает глубже в тоску, некоторые делают нелегкий выбор — оставляют за спиной ложь обломки и продолжать жить. Это непросто. Многие — если не почти все — терпят неудачу. Неоднократно приходится делать нечто ужасно позорное, переживать жуткий опыт, какого не мог себе и вообразить, прежде чем увидишь в жизни без наркотиков осознанный, даже необходимый выбор. Тюрьмы, в случае мистера Дауни, было, похоже, мало. Надеюсь, «Элли Макбил» окажется достаточно.

Пищевые террористы

Прямо сейчас на улицах Пномпеня, в фавелах Рио-де-Жанейро, во множестве карибских трущоб, везде, где люди живут в нищете и страданиях, но все-таки в глубине души надеются на лучшее, вы также найдете беспризорных собак, оголодавших, больных, хромых, изнемогающих от чесотки. В Юго-Восточной Азии на малайских медведей охотятся, добывая их желчные пузыри (ни дать ни взять живые дозаторы кетчупа), и желчь сушат и толкут и применяют в традиционной восточной медицине. Рог носорога, медвежий коготь, акулий плавник — за всеми этими и многими другими частями тел живых существ по-прежнему носятся толпы добытчиков, по причине их предположительно укрепляющих свойств, видят в них холистическую альтернативу «виагре». И тысячи тысяч бездомных кошек и собак истребляются каждый месяц в американских городах — жертвы лени, безответственности и капризов богатой страны.

А в Сан-Франциско наши героические экологические воины нашли более важное дело, более значимую линию фронта в борьбе против жестокого обращения с животными. Некая подпольная группа фанатичных активистов по защите прав животных решила, что крошечный специализированный магазинчик шефа Лорана Манрике, «Сонома савер», следует покарать — не стесняясь в методах — за продажу фуа-гра. С этой целью они ворвались в историческое кирпичное здание, забрызгали краской из баллончиков стены и оборудование, забили водопроводные трубы цементом, затопили помещение — заодно нанеся ущерб офисам двух компаний по соседству, — повыбивали окна в доме Манрике, облили его машину кислотой и некоторое время надоедали ему телефонными звонками и письмами с угрозами.

Что вообще не лезет ни в какие ворота, они послали Манрике видеозапись, сделанную тайком во дворе, его жены и двухлетнего ребенка, а приложенное письмо предупреждало, что за ними наблюдают.

Это — тактика, не достойная и мафии. Даже преступный клан Гамбино, насколько я знаю, крайне редко прибегает к подобным мерам. Скорее, в таком можно заподозрить центральноамериканские батальоны смерти и колумбийских наркодельцов, и удивительно — нет, просто поразительно — видеть подобное в нашей помешанной на политкорректности стране.

С другой стороны, это прекрасно иллюстрирует откровенную

трусость и маловменяемость этих новомодных истинно верующих яппи-растафари. Возможные виновники случившегося, напялив экологически чистые футболки и обувь без кожи (наверняка произведенную дешевой рабочей силой в какой-нибудь далекой диктаторской стране), прутся в своих экономичных автомобилях в Соному (поблизости от их дорогих домов) и нападают на малый бизнес, нисколько не связанный с тем, защиту чего они декларируют. И терроризируют женщину с маленьким ребенком.

Я всегда испытывал одновременно, как ни странно, отвращение и благодарность к публике из Общества защиты животных (которые уверяют, что поддерживают цели отколовшейся кучки маргиналов, но не одобряют их методы). Лично я никогда не покупал бы и не носил мех, будь в наличии иной утеплитель. Я не понимаю, что значит охотиться ради забавы, нахожу это уродливым и бессмысленным. Когда я стрелял кроликов для еды, это не доставляло мне удовольствия, и я не буду делать этого снова. Идея проверять косметику на животных кажется мне ужасающе, экстравагантно жестокой и ненужной. (В противоположность медицинскому тестированию, которое я неохотно, очень неохотно, принимаю.) У меня есть злобный шестифунтовый кот, которого я обожаю, который попал ко мне из приюта и теперь фактически стал главой моего дома. Пусть ребята из ОЗЖ регулярно выглядят тупыми и упертыми недоумками, я всегда радуюсь, что они есть и напоминают нам о цене жизни и боли, о которой мы забываем за нашей роскошью. Если они хотят пикетировать, призывать, обучать, увещевать, использовать толкования Первой поправки, чтобы донимать модельеров, менять общественное мнение и стыдить людей — Бог им в помощь. В конце концов, у нас как будто свободная страна. И если они поднимают плакаты и постеры, высмеивающие рак Руди Джулиани («ЧТО, ВСТАЛ РАКОМ?»), пусть это не слишком вежливо и пристойно, Руди — большой мальчик. В итоге они сами смотрятся, кстати, куда хуже самой злобной карикатуры на нашего бывшего мэра.

Но терроризировать повара и его семью? Прибегать, по существу, к рэкету и неприкрытому вандализму, чтобы заставить повара изменить меню — в случае Манрике отказаться от многовековой гасконской традиции? Это непростительно, жестоко и сулит мрачное будущее. Уже такие шефы, как Трэйси Дежарден из «Жардиньер» и Чарли Троттер, приняли малодушное, но продиктованное здравым смыслом (доведенным до абсурда, по-моему) решение удалить фуа-гра из своих меню, не только подняв лапки при первом намеке на обструкцию, но и повернувшись спиной к коллегам в момент, когда общие усилия

попросту необходимы.

Я видел, как делают фуа-гра, как уток и гусей откармливают тем же способом, каким пользуются поставщики Манрике. Птиц вовсе не привязывают к кормушкам. Когда настает пора кормить, их созывают или мягко подталкивают вперед (причем кормит их изо дня в день тот же самый человек) и несильно сжимают ногами. Голову запрокидывают, в клюв и дальше в горло вводится длинная воронка. По этой воронке в их желудок попадает не более горстки муки фабричного помола. Они вообще не сопротивляются. Зачастую птицы сами приходят на кормежку, когда их зовут, и даже подталкивать не приходится. Конечно, зрелище не самое симпатичное. Наблюдая за ним, инстинктивно начинаешь ощущать удушье от кляпа во рту. Но ведь и актеры из фильмов для взрослых нередко вызывают ту же физиологическую реакцию. Вне сомнения, это отчасти жестоко. Если мы причиняем какой-либо дискомфорт другому живому существу, это и вправду жестоко. Но учитывая, сколько жестокости и ужаса в окружающем нас мире — даже буквально рядом, — все бывает намного хуже.

Жестокость, пренебрежение к чужим жизням и убийства процветают на приморских улицах. Но это все людские проблемы, которые не слишком заботят наших тайных воинов. Еще есть собачьи и петушиные бои. Но люди, которые ими заправляют, обычно носят оружие, и уж в чем можно быть уверенным, так это в том, что преступники, досаждавшие Манрике, не хотят лишних отверстий в своей удобной одежде. И не хотят опоздать на распродажу в магазин здорового питания. Не хотят вообще делать такого, от чего их впоследствии не смогут отмазать сторонники или адвокат папы. Вместо того чтобы терпеть лишения и неудобства на реальной линии фронта — в Бирме, Китае, Африке или даже на улицах Окленда, — они довольствуются сравнительно безобидными преступлениями, терроризируя повара и его семью. Умей эти люди, подобные «Хезболле» в своей праведности на словах, стыдиться, им давно должно было стать стыдно.

Взлом, причинение урона имуществу, вымогательство — все это уголовные преступления. Сговор с криминальными намерениями — а таковой безусловно имел место со стороны этой одержимой ненавистью публики — тоже. Я искренне надеюсь, pour decourager les autres,[17] что, когда их поймают, этих ребят признают виновными в соучастии в организованном вымогательстве, и они проведут остаток своих дней на тюремном хлебе с индейкой. И выражаю поддержку и сочувствие Лорану Манрике, великому повару, хорошему человеку и гордому гасконцу.

Былая грязь

«Нью-Йорк — долбаный город».

Обычно это говорилось с гордостью, мало того, с вызовом, любому туристу, который оказывался на твоей орбите, этакое милое, дружеское приветствие, вроде «И на что ты там уставился?» или «Одолжи три бакса!». С появлением, впрочем, «крепкой экономики», с мэром, объявившим войну преступности, с законами, призванными повысить «качество жизни», и с рядом крупных корпораций, нетерпеливо дожидающихся очереди вложить миллиарды долларов в застройку, Нью-Йорк сделался своего рода тихой гаванью, обзавелся едва ли не теми же мирными и дружелюбными районами, какими славятся южная Флорида и «новый» Лас-Вегас. Учитывая, как складывается картинка, город, который я люблю, скоро превратится в сплошную перспективу специализированных ресторанов, сетевых магазинов, кафе «Старбакс» и лавочек с фильмами — этакая «диснеевская зона», где не курят и где найдутся развлечения для всякого дряблозадого и хилого клерка, который полагает, что ждать автобуса на остановке близ «Хард-рок кафе» — захватывающее приключение. На смену естественному отбору, судя по послушным стадам, что бредут по городским улицам в поисках футболок и театральных билетов, пришел отбор по объемам.

Теперь я знаю, что́ должны были чувствовать стареющие бандиты Дикого Запада — Док Холидэй, Дикий Билл Хикок, Уайет Эрп и прочие, — наблюдая за прибытием первых волн поселенцев в Тумстоун: назойливые Иисусы, члены общества трезвости, строгие школы, церкви, общественные парки вместо публичных домов, игровых залов и салунов. Никакого блуда, пьянства и мордобития, твердили новоприбывшие. И хватит чуть что вытаскивать кольты! Что ж, посмотрите на нынешний американский Запад, друзья. Длиннющий торговый центр.

И никакое другое здание не олицетворяет точнее, что произошло с моим городом, нежели «Выставочный мир», некогда храм мирской грязи на углу Сорок второй улицы и Восьмой авеню: три этажа греха, где можно было укрыться в уединении кабинки для извращенцев и подсматривать за тем, как женщины в синяках и с татуировками раскидывают свои целлюлитные бедра на вращающейся, покрытой потертым ковром платформе «театра», или посетить часовое «живое шоу», в котором одурманенные парочки наркош вяло елозили друг на друге, шесть шоу в день. А что там теперь? Комедийный клуб.

Что произошло? Таймс-сквер еще недавно была, особенно для молодого человека с преступными наклонностями и несколькими долларами в кармане, страной чудес городской экзотики. Вы легко могли прикупить пару-тройку «косячков», а потом завалиться на тройной сеанс (подряд «Молниеносные мечи смерти», «Трое упертых» и «Достать Картера»), обзаведясь местечком на балконе/курильне в одном из полудюжины смахивавших на пещеры грайндхаусных кинотеатров, причем саундтрек фильма сопровождался криками и воплями других зрителей, которые пришли сюда не развлекаться, а работать. Все эти заведения исчезли, им на смену пришел «Нью виктори», который принадлежит «Диснею», а через улицу на регулярной основе ставят «Короля-льва». Где раньше отвязные молодчики с выкидными ножами за поясом играли в видеоигры и пинбол среди любителей «клубнички», сбывали наркоту и строили планы ограблений, ныне появились магазины, продающие фигурки из фильмов студии «Уорнер бразерс» и чучела животных. Где Мэтти «Конь» Джанелло прежде управлял империей притонов, пип-шоу и стрип-баров, теперь главной угрозой считаются Микки-Маус и зловредный Багз Банни.

Вверх по улице, на Бродвее, где карлик на входе обычно пропускал клиентов под пыльным водопадом штукатурки в гигантский и полупустой «Гавайи Кайи» и ты остужал пожар в душе после низкопробного кокса чем-нибудь крепким и дешевым, а афиши кинотеатров заманивали на фильмы вроде «Анального вторжения-III» и «Сперминатора», теперь — кафе «Все звезды», чертовски банальное, прямо-таки скулы сводит, благопристойное заведение: туристы со своими неуемными отпрысками безмятежно пережевывают мороженые гамбургеры, ожидая появления Майкла Джордана на одном из гигантских видеоэкранов. Рядом лавка Международной федерации рестлинга. И еще «Гэп» — несколько лет назад такого было и не представить, ведь тогда его полки опустели бы в одночасье, стараниями предприимчивых ребят, готовых спереть что угодно. Студии Эм-ти-ви выходят окнами на эту площадь, и рыхлые девочки-подростки пялятся в них в надежде разглядеть кого-нибудь из своих кумиров. А когда-то все боялись рок-н-ролла… Жуткий ресторан «Марс 2112» предлагает «марсианскую кухню» и виртуальное путешествие через «космическую червоточину» тысячам детей и их скучающим родителям, а прежде тут резвились на приволье «торчки» и «долбанутые».

На Восьмой авеню, когда-то прозванной «Миннесота стрип», поскольку именно там сутенеры подбирали себе персонал из числа впечатлительных провинциалок, выпадавших из автобуса у

здания портовой администрации, упадок продолжается: бар «Хэймаркет», обитель порока, — где молодые и дерзкие примечали лохов и обчищали их, угрожая ножом, — сгинул без следа. Салун леди Анны «Полная луна», тот самый, который журнал «Пейпер» как-то припечатал, в статье своего изрядно пошатавшегося по барам обозревателя, как «худший бар в мире», тот самый, где вонь лизола и блевотины отвлекала внимание от бильярда и толпившихся вокруг деформированного стола крутых парней, недавно вышедших из тюрьмы, ныне уступил место бару «Коллинз» с шикарным фасадом в стиле ар-деко. Сегодня можно пройти от Пятидесятой улицы до Сорок второй и не разу не услышать ни привычное «Дымку, дымку», ни «Принял дозу, и все в кайф…». Легендарное кафе «Терминал», напротив автобусной станции, где в восемь утра тебе наливали ржаного и пива из бочки в стакан, обтертый грязным полотенцем, теперь превратилось в парковку. Кинотеатр «Голливуд твин», увековеченный в «Таксисте», стал офисом компании, продающей туры по Большому Яблоку, а кошмарный книжный магазинчик для взрослых (заодно с пип-шоу) обернулся «Бургер-кингом». В мини-маркетах и лавках, где прежде торговали дилдо, трубками для крэка, бонгами и нунчаками, ныне лишь упаковки «Принглс».

В Нижнем Ист-Сайде и того хуже. Когда-то это был настоящий гипермаркет героина и кокаина, клиенты выстраивались в очередь на улице, чтобы попасть в просторную подземную империю заброшенных и «убитых» меблированных комнат, превращенных в укрепленные «кроличьи норы» с лабиринтами коридоров (темные проходы, свечи, парни с пушками бдят за порядком), а сегодня это — пристанище для поколения «Старбакс». И совсем не дешевое. Раньше там воняло воском, мочой и отчаянием. Теперь пахнет «Кэлвином Клайном». Старые бренды (героиновые), чьи названия гордо выкрикивали под вездесущую сальсу — «Туалет», «Ларедо», «Попробуй снова», «Шах и мат», «357» — сменились на «Праду», «Ком де гарсон» и «Томми Хильфигер».

А что в центре? «Диско Криско», «Наковальня», «Шахта» — прежний мир небезопасного секса, амилнитрита, квалуда и кожи, зажатый между лавками оптовой торговли мясом — сегодня считается районом самых модных ресторанов.

Трайбека? Бывшая ничейная земля складов, где процветали разгульные ночные клубы, где ты отрубался на груде пустых ящиков из-под пива в заднем «ВИП»-номере и просыпался рядом с кивающим, как китайский болванчик, Джонни Тандерсом или с лепечущим Белуши и приветствовал холодный серый рассвет стаканом водки «Вольфшмидт», которую наливал из бутылки из-

под «Столичной». Кажется, теперь все это принадлежит Роберту Де Ниро. Вы думаете, это достойная рекомендация. Ничего подобного. Один шикарный ресторан за другим, офисы операторов сотовой связи… Разговоры в барах ведутся все больше о коммерческих условиях и сделках по застройке, чем о том, у кого есть доза и как бы поскорее вмазаться.

Верхняя Амстердам-авеню? Надеетесь, что былой «Крэк-бульвар» сохранил хотя бы толику своей славы? Тут теперь вереница баров для мальчиков из студенческих братств, подают женские напитки и желе на десерт, а клиентуру составляют пацаны из колледжей, озабоченные будущей карьерой и всерьез мнящие «экстази» опасным наркотиком.

Нью-Йорк прежде считался суровым городом. Он требовал от гостей немалой бдительности и определенного отношения. Тот, кто не «ходил по указке и не вострил салазки», рисковал оказаться голым и без денег в мотеле на задворках, не имея ни малейшего понятия, как, черт возьми, он туда попал. Стоило хотя бы мельком неправильно посмотреть не на того человека, и тебе в лоб вполне могли наставить «красу субботнего вечера» (дешевый пистолет 38-го калибра). Если удавалось купить наркотики без того, чтобы тебя не поколотили или не ограбили, это было несомненное достижение, а визит в отдельные районы приравнивался к посещению «горячей точки» на карте мира. Всех принимали — но не все задерживались. Выживание требовало ловкости, гибкости, напора, агрессии. Если остановился поглазеть на небоскребы или решил посмотреть, как народ на улице режется в карты, местные набрасывались на тебя, точно плотоядные жуки. Я видел выступление нью-йоркского комика, который восхищался бостонским метро — к его изумлению, на платформах там стояли банкоматы. «Ну да, у нас в метро тоже хватает банкоматов, — заключил он, — только мы называем их „туристами“».

Теперь туристы страшнее местных. Они даже не озираются с опаской, изучая свои карты или поправляя одежду. И кто может им угрожать? Ведь теперь даже не обрызгаешь краской вагон в метро. Эти вагоны раньше служили отличной площадкой, где истинные художники создавали шедевры в двести и триста футов длиной, летевшие от станции к станции и прославлявшие их имена в небе, причем каждый такой «полет фантазии» выглядел безумнее и разнузданнее предыдущего. А теперь все вагоны метро, как и все американские города, выглядят одинаково — очередное мертвое пространство, заполненное лунатичной публикой, ни к чему не привязанной, ни от чего не бегущей и никуда не стремящейся.

Джулиани, конечно, прав. Ужесточение требований к «уровню качества жизни» обеспечило сокращение числа тяжких преступлений. Давайте будем честны — если тебя гоняют за то, что ты вскрываешь банку с пивом на улице, вероятность, что ты пристанешь к какому-нибудь туристу, значительно меньше. Но снижение степени насилия обернулось фактически застоем, жизнь замерла. Движение и мысль стали лишними.

Уже довольно давно я не испытывал того всплеска адреналина, того чувства «Не могу поверить, что еще жив!», которое заставляло меня гордиться своей принадлежностью к жителям Нью-Йорка. Мокаччино без кофеина — слабая замена настоящему кофе. И я не одинок в своих ощущениях. Я вижу это — ностальгические воспоминания о былой грязи — в лицах моих товарищей-курильщиков, вынужденных выходить ради перекура в промозглую сырость из тепла офисов, а затем возвращаться в антисептические башни из стекла и стали с контролируемой атмосферой. Я вижу это в разочарованных лицах подростков из Джерси, которые рыщут по Хеллс-Китчен в поисках шлюхи за тридцать долларов и находят лишь Твити и Гуфи. «Что стряслось?» — словно спрашивают они, и юные лица выражают разочарование, когда эти парни плюхаются в отцовские автомобили и едут домой, так и не попробовав запретных наслаждений. Того, за чем они приезжали, больше нет.

УМАМИ

Чистая роскошь, полный улет

Как бы я ни любил обнажать «роскошь» обыденных, зачастую недорогих блюд, как бы ни цеплялся за мысль, что миска фо за пятьдесят центов во Вьетнаме или правильно испеченный бейгеле в Нью-Йорке нередко оказываются вкуснее дегустационного меню из четырнадцати блюд от Дюкасса, — иногда вы попросту вынуждены тратить деньги. Много денег.

Порой, когда вдруг хочется самого лучшего, начинаешь вести себя как человек, которому ничего не стоит спустить пятьсот долларов на ужин. А порой высокая цена и вправду соотносится с качеством еды. «Маса Такаяма», крошечный, на тринадцать мест ресторан и суши-бар на четвертом этаже блеклой на вид торговой галереи в новом здании компании «Тайм Уорнер» в Нью-Йорке, является, пожалуй, лучшим олицетворением этого принципа. О нем все говорят как о самом дорогом заведении в стране. В «Маса» (в отличие от более дешевого бара «Маса» по соседству), если хочется, это, безусловно, колется.

Однако эта еда стоит каждого цента, на нее потраченного.

Я скажу больше. Пусть начальная цена блюд стартует с трехсот пятидесяти долларов (без налогов, чаевых, напитков и любых дополнительных услуг), это все равно будто кража. Это сделка века. Это откровенное потакание собственному чревоугодию, и питаться в «Маса» — все равно что заниматься сексом с двумя девушками из эскорт-службы по пять тысяч за ночь и одновременно вести «Астон Мартин».

Вообразите, если угодно: ты — один из всего тринадцати клиентов, сидишь на длинной, широкой, светлой лавке-хиноки, такой удобной и красивой, что хочется свернуться на ней калачиком и заснуть. Ты готов потратить остаток жизни на то, чтобы тереться об нее щекой (или елозить по ней седалищем). Самый уважаемый в стране суши-мастер стоит прямо перед тобой с ножом, плоской теркой и кусочком корня васаби. Справа и слева от него громоздятся груды самой сексуальной на вид рыбы, какую ты когда-либо себе представлял в своих самых диких, политых соевым соусом видениях о рае суши. У тебя перехватывает дыхание, ты пялишься на толстые, бледные, лоснящиеся жиром ломти оторо тунца, доставленного этим утром на самолете из Токио. Два молчаливых ассистента с бритыми головами помогают повару, ловко перемещаясь среди зеленых побегов бамбука и избегая прикасаться к примитивной, словно из каменного века, плите. Меню нет и в помине, заказов никто не принимает, так что ты понятия не имеешь, чем тебя накормят. Но уже, когда ты

сидишь там, кровь приливает к голове, губы пересыхают от волнения, руки дрожат в предвкушении, рот наполняется слюной; ты совершенно уверен, что никто на свете сегодня не поужинает лучше, чем ты. В общем, будто ты в одиночку занимаешь отсек в носовом обтекателе ракеты, что летит прямиком в эпицентр гастро-кулинарных наслаждений. И ничего не имеешь против.

Я вовсе не вешаю лапшу на уши: в свой последний визит в «Маса» я получил даже намного больше. Иногда хорошо быть шефом.

Мы пришли в «Маса» втроем — я сам, четырехзвездный повар из «Ле Бернарден» Эрик Рипер и известный автор профессионального кулинарного шедевра «Душа повара» Майкл Рульман. Майкл присоединился к нам после целого дня наблюдений за кухонными операциями в «Пер се», в холле того же здания. Если вы этого не знаете, «Пер се» храм от кутюр Томаса Келлера, открытия которого все ждали, затаив дыхание. Майкл вместе с Келлером написал фолиант «Поваренная книга „Французской прачечной“», и мне кажется, что этот опыт сотрудничества оказался вполне удачным: едва мы вошли в «Маса», за нами устремился сомелье из «Пер се», который на протяжении всего вечера не уставал подливать нам чертовски вкусного вина. Учтите, я имею в виду сорта, заказать которые снова мне не хватит ни шика, ни денег.

Как всегда, на стойке не было ничего, кроме салфеток и палочек для еды. Бокал вина для каждого из нас — и для шефа Такаямы — и в полной, уважительной тишине началось священнодействие.

Для начала подали сырых раков с огурцом, как и прочие блюда — на простой глиняной посуде дизайна самого шефа. Затем темпура из крабов, чьи мягкие «панцири» были легче воздуха. Вино. Еще вино. Толстый, нежный, почти в консистенции пюре ломтик оторо, увенчанный вызывающей истерический смех горкой осетровой икры, за ним скумбрия с побегами молодой редиски — думаю, так (вино уже начало действовать). Потом еще горячий керамический сосуд, миска похлебки комбу, в которую полагалось макать куски свежей фуа-гра и омаров, прежде чем жадно их проглотить. Другая похлебка, украшенная бисером крошечных жемчужин жира фуа-гра, в суповых тарелках. Сомелье подливал не скупясь, и каждый бокал и каждое блюдо сулили новые невероятные открытия, еще и еще. (Тут я во многом полагаюсь на записи Рульмана, поскольку сам к тому времени уже пребывал почти в нирване.)

Маса поставил перед нами по квадратной темно-серой деревянной доске, и началась та часть угощения, которую я

сильнее всего ждал: суши. По одному за раз. Даже не думайте о соевом соусе или о той отвратительной, кислотно-зеленой пасте васаби, какие предложат в большинстве суши-баров. Каждая теплая, почти невесомая подушечка риса и рыбы подавалась уже пропитанной юзу, морской солью или соевым соусом, либо свеженатертой васаби — на усмотрение шефа. Пресноводный угорь… потом морской угорь… охренительно (простите за выражение) свежая макрель… истекающий жиром оторо, который, казалось, вздохнул, распростершись на рисе передо мной…

Мы втроем ели руками, наши остекленевшие взгляды скорбно молили о добавке. Всякие страхи, всякая логика и рассудочность испарились без следа, а мозги продолжали насыщаться эндорфинами.

Больше вина… больше суши…

По записям Рульмана выходит, что к тому времени я уже не говорил, а постанывал вслух и бормотал себе под нос что-то вроде: «О да, детка, о да!.. Мм…» Стыдиться мне нечего. Наблюдать, как Маса своим страшным острым ножом нарезает куски порнографически бледного тунца, отделяя и отгибая слой за слоем, прежде чем переложить очередной ломтик на твою тарелку — и понимать, что этот ломоть всего через несколько секунд окажется у тебя во рту, — и вправду сродни сексу. Фактически, это восхитительнее секса. Тут ты явно не останешься разочарованным. При взгляде на то, как Маса упаковывает около восьмидесяти долларов (оптовая цена!) невероятного, встречающегося раз в жизни тунца в порцию на одного, поневоле впадаешь в ступор.

Жареный тунец… жареные грибы шиитаки с рисом, который по вкусу вполне может сойти за рыбу… икра морских ежей, столь неправдоподобно вкусная, что ее следует объявить вне закона… гребешки, благодаря таланту Масы тающие на языке… сладкие моллюски (я съел несколько, признаюсь)… кальмар… креветки… угорь, пропитанный соевым соусом домашнего приготовления… наконец, говядина кобе, которая при каждом укусе брызжет соком растаявших жирных волокон мраморного мяса, получившегося благодаря регулярному массажу животных.

Если предыдущий абзац кажется вырванным из дрянной книжонки о японской культуре, не дайте сбить себя с толку. Сходите к Масе. Прямо сейчас. Зарезервируйте местечко попозже, придите вовремя. Сядьте, замолчите — и расслабьтесь. Дальше будет действовать он. Получите опыт. И насладитесь.

Профессиональная кулинария — это искусство управления, искусство контроля.

Хорошая еда, с другой стороны, — искусство подчиняться. Нужно отрешиться от всех попыток что-либо контролировать, препоручить свою судьбу кому-то другому. Нужно задвинуть подальше злобного, циничного, расчетливого и строптивого типа внутри себя и беззаботно соскользнуть в новый опыт, как в теплую ванну. Нужно отключить внутренний радар и позволить произойти чему-то хорошему. Когда такое случается с профессиональным поваром, это уникальное и прекрасное событие.

Испытайте сами.

Голодный американец

Почти пять недель гостиничных номеров, залов в аэропортах, гигантских порций еды и не менее гигантских порций выпивки, и все же, всего через полчаса после того как покинул ханойский аэропорт Нойбай, я почти парю над землей, и голова у меня идет кругом от восторга и предвкушения. Я больше не страдаю от перелета, не валюсь с ног, не хочу, чтобы меня пристрелили. Я жив. Я голоден. Я снова во Вьетнаме.

Я сразу начинаю глупо ухмыляться, вдохновленный радушием Линя, который ждал меня у выхода с таможни, и скалюсь всю дорогу до города. В окне машины видны рисовые плантации, узкие двухэтажные домики, украшенные снопами сохнущих зерновых, серые небеса и ярко-красные знамена повсюду; на большинстве поздравления с Тетом (лунным новым годом) и слова «Чук мунг нам мой»; другие представляют собой государственные флаги, желтая звезда на рдяном поле, и вывешены в честь предстоящих в понедельник торжеств по поводу годовщины образования вьетнамской компартии. (Хотя об этом редко вспоминают, Вьетнам все еще страна комми.) Дорога в город забита в обоих направлениях мотоциклами, велосипедами и скутерами, на которых во множестве восседают пассажиры, в своих лучших новогодних нарядах: куртки, галстуки, дети закутаны в одеяла или сетки, женщины в шарфах и масках, скрывающих все лицо, кроме глаз. Все улыбаются и везут праздничные подарки: фрукты, цветы, традиционные пироги чунг, искусно завернутые в листья, мерцающие золотом бумажные деревья, связки ярко-красных талисманов. Центр дороги отведен для четырехколесных транспортных средств, и это значит, что легковушки и грузовики пилят на максимальной скорости, то и дело подрезая друг друга у осевой, маниакально сигналят и избегают столкновения лишь в последнюю секунду.

Предполагается, что меня должны отвезти прямиком в отель «Софител метрополь», чтобы я зарегистрировался, но Лин — уроженец Ханоя, стремится показать мне родной город с лучшей стороны, и потому, едва преодолев длинный, построенный русскими мост Драконов через Красную реку в старом районе, мы останавливаемся у открытой забегаловки биа хой.

Восемь или девять человек сидят за низкими столиками на крошечных пластиковых стульях снаружи здания, которое смахивает на заброшенный гараж. Большой квадратный бочонок биа хой, легендарного ханойского свежего «пузырькового пива», стратегически размещен на обочине. В Сайгоне такого не

найдешь. Пиво варят каждый день, развозят по торговым точкам на грузовиках и на тачках — и быстро выпивают. В большинстве тех мест, где его наливают, пиво заканчивается к четырем пополудни, а то, что везут грузовиками за город, по-моему, далеко на юг не проникает. Я не успел еще присесть, а владелец пивной уже поспешил наполнить два стакана, намекая, что пора промочить горло. Я осушил свой стакан, мы повторили процедуру еще дважды, прежде чем я наконец взгромоздился на крохотный стул. Жена владельца показывает мне своего ребенка, облаченного в праздничные одежды. Ветхий вьетнамский старик в видавшем виды френче и ярком берете, курящий бамбуковую трубку за соседним столиком, предлагает мне затяжку и еще пива.

— Je suis un cineaste, — говорит он. — Nous sommes tout cineastes.[18] — И указывает на компанию престарелых улыбчивых личностей вокруг.

Пиво наливают споро и ловко. Владелец настаивает на том, чтобы открыть новый бочонок.

— Как ты узнал, что тут будет открыто? — спрашиваю я Линя. Ведь из-за праздника многие заведения закрыты.

Он улыбается и указывает на обсаженную тамарисками улицу, точнее, на древнее, неокрашенное здание.

— Это старейшая пивоварня Ханоя, — говорит он и заказывает еще пенистого, свежего, восхитительного пива.

Я люблю Вьетнам. Возможно, всему виной феромоны. Как когда встречаешь впервые любовь всей своей жизни и понимаешь, что от нее, так или иначе, исходит необъяснимо привлекательный аромат. И чувствуешь сразу, что это женщина, с которой ты готов провести остаток жизни. Я провел в городе от силы час — и уже принял на грудь, радуюсь и восхищаюсь, мне уже хорошо. Под серым небом вдоль обочины, игнорируя виньетки красоты и цвета, движется обычный безумный поток двухколесных средств передвижения, чудесным образом вливаясь в переполненные и все же ни на миг не замирающие улицы. Ханой — серый город: старая французская колониальная архитектура, мрачные социалистические монолиты, затейливые пагоды, чрезвычайно узкие многоэтажки, порой разбавленные причудливо украшенными новыми домами, признаком недавно вышедшей из подполья экономики. Печально известный февральский крачин, постоянный сырой туман, по календарю еще не лег, однако воздух студеный и пропитан влагой. «Значит, новый год будет удачным», — уверяет меня Лин. Дождь и одноцветье старого города словно выпячивают яркие, кислотные цвета флагов, вымпелов, одежды и подарочных упаковок.

Завтра мне предстоит идти в гости к Линю и его семье на праздник Нового года, а сегодня я хочу разместиться в отеле и поесть. Я приехал снимать самого Лина, его семью, семейную еду, местные заведения и его любимые места. И, забросив багаж в «Метрополь», я бегу в Старый город и с жадностью набрасываюсь на тарелку бунча.

— Я ем здесь каждый день, — говорит Линь с гордостью. — Иногда дважды в день.

Старик жарит кусочки свинины и свиные фрикадельки на маленьком самодельном гриле (ча) прямо на тротуаре, переворачивая мясо бамбуковой палкой, и белые клубы дыма поднимаются над тлеющими угольями, когда на те капает мясной сок. А внутри открытого на улицу помещения его жена разливает половником в миски смесь комнатной температуры: уксус, ныок мам, сок зеленой папайи, сахар, перец, чеснок и перец чили (на донышко кладутся дольки огурца). Еще шипящее мясо подают к столу с миской «супа», а вдобавок ставят тарелку салата, сладкого базилика, мяты, кинзы и сырых овощей; также полагается ставить тарелку мелко нарезанного красного чили, соли, перца и лайма и большую тарелку холодной рисовой лапши. Сначала роняешь с полдюжины кусочков свинины в суп, и мясо изливает остатки своего сока; затем берешь овощи и траву и шмат холодной лапши, макаешь и хлебаешь.

Место темное и мрачное, пол усыпан углями и мусором, традиционным для вьетнамских едален: обертки, сигаретные окурки, пустые бутылки из-под пива. (Вьетнамцы мусорят направо и налево, но затем весьма тщательно все прибирают.) Кухонное оборудование элементарное, палочки для еды выглядят архаичными, однако бунча восхитительна — одновременно сладкая, кислая, сочная, хрустящая, с выраженным и все же не обжигающим вкусом, с правильной степенью карамелизации и ароматом жареного мяса, приготовленного на гриле при низкой температуре. Холодная рисовая лапша отлично разделяется, если окунуть ее в бульон, как и должно быть в хорошо приготовленной бунча (так мне говорят). Владелец ставит на стол еще две тарелки, блинчики с начинкой и пухлые пирожки с жареными креветками, их тоже хорошо макать в суп, когда кончается свинина.

Я начинаю понимать привязанность Линя к этому месту, понимать, почему, в свой обеденный перерыв, он едет сюда едва ли не через весь город.

У ханойского Западного озера целые семьи бросают скутеры и набиваются в храм Чауквок на косе, вдающейся в воду. Здесь приносят жертвы божествам и предкам, сжигают ладан, молятся и

уповают на лучшую долю, крепкое здоровье и процветание в наступающем году. Я приехал сюда, чтобы съесть бунок, и мой взгляд останавливается на длинном и низком столе под брезентовым навесом у кромки воды; там старуха аккуратно раскладывает два вида пресноводных улиток, крабовое мясо, лапшу и помидоры, смешивает все и лепит шарики, прежде чем пропарить их в горячем свином бульоне. Запах, исходящий от варева, невероятно привлекателен, и старуха неплохо зарабатывает, угощая толпу, что бредет из пагоды; так что, пусть это незапланированная остановка, я быстро ныряю под непромокаемый брезент, сгибаюсь чуть ли не пополам, чтобы сесть за стол, втискиваюсь, пытаюсь разместить колени в окружении многочисленного семейства вьетнамцев. Линь, мой собрат-гурман, лишь улыбается и качает головой. Я ловлю взгляд старухи, указываю на парня рядом со мной, который уже наслаждается яством, и улыбаюсь. Она беззубо улыбается в ответ.

Когда владелец или официант гордо улыбаются тебе таким образом, когда местные жители криками привлекают внимание к тому, что продают, когда во взглядах сотрапезников ловишь собственное довольное выражение, значит, еда действительно хороша. Фаст-фуд делают прямо тут. Великолепная традиция «один повар, одно блюдо» продолжается: одинокий мастер или семейство мастеров готовят одно и то же замечательное блюдо — и ничего больше — год за годом, часто поколение за поколением. Такое пристрастие к конкретному блюду — и такая преемственность — почти всегда служат гарантией, что можно ожидать чего-то нового и вкусного.

Показательный пример. Несколько дней спустя Линь неожиданно тормозит и сворачивает с главной дороги. Мы едем по набережной, оказываемся в ветхом, замусоренном предместье, затем катим по совершенно неприглядной улочке и останавливаемся у закопченной задней двери «Луон Нонг Онг Тре», лавки угрей. Открытая кухня заставлена грязной посудой. Два больших горшка греются на выставленном наружу гриле. Несколько вьетнамцев явно перебрали сверх нормы, они поют и кричат. На изношенном, коричневом бамбуковом покрытии снаружи, с видом на перекрестье кривых переулков и брошенную старую технику, стоят несколько низких пластиковых стульев, пара драных тентов и два или три колченогих деревянных стола. Соседские дети, визжащие от восторга, рвут незрелые апельсины с анемичного дерева и кидаются ими друг в друга. Линь нетерпеливо потирает руки.

— Что здесь подают? — спрашиваю я.

— Угрей, — отвечает он. — Это ведь лавка угрей. Тут только

угри.

— Как ты нашел это место? — уточняю я.

— Друг показал. Он знает, что мне нравятся угри, а сам тоже узнал о лавке от приятеля.

Я объясняю Линю, что значит слово «гурман», и он довольно ухмыляется.

— Да, — соглашается он. — Часто надо съехать с дороги. Надо исследовать.

Ожидая еду, мы наблюдаем за приходом и уходом местной публики, за жизнью деревушки, расположившейся едва ли не посреди главного города страны. Уборщица (женщина, естественно), в остроконечной круглой шляпе, маске и перчатках, поднимает мешки с мусором и складывает их на переполненную тачку. Велосипеды, нагруженные выше крыши домашней утварью, медленно движутся по улочкам. Женщины перевозят груды свежих овощей и фруктов, мужчины продают лотерейные билеты, мотоциклист тормозит, чтобы забрать из лавки пустую банку из-под кулинарного жира, другой забирает объедки для продажи свиноводам. Алюминиевые банки увозят на кустарные перерабатывающие заводы, где их нагревают и топчут ногами в сандалиях. Всякие добавки к металлу идут на краску, сам металл, конечно, перерабатывают для повторного использования. Очевидно, многие вьетко (вьетнамцы за границей) и их партнеры относительно разбогатели на неофициальной переработке мусора, и, как говорят, некий член Центрального комитета компартии даже разразился такой мыслью: «Мы — все мы — всегда думаем лишь о великих свершениях. Нам потребовался иностранец, чтобы задаться скромным вопросом: „Куда девается мусор?“»

В кухне живых угрей ловко избавляют от костей, слегка приправляют соусом и всовывают в полые стебли бамбука с чесноком. Оба конца стебля затыкают бланшированными листьями вьюнка и медленно поджаривают бамбук на гриле снаружи. Потом разрезают стебель вдоль и подают. Вы когда-нибудь пробовали унаги, глазированного пресноводного угря, в суши-барах? Это — лучше. Вкус нежный, выраженный, с дымком, сладкий и богатый. Мы брали тонкие кусочки прямо из почерневших половин бамбука, промывая, конечно, желудки немалым количеством теплого ханойского пива.

Несколько дней спустя я вернулся в Старый город. Мне пришлось наклониться, чтобы не расшибить голову о низкую бетонную притолоку дома и кафе мадам Анх Туиет и ее семьи. Крутой лестничный пролет, обувь долой — и меня проводили в типичное старинное ханойское жилище: «гостиная» смотрит на

улицу, крошечный балкон, обеденный стол, высокое зеркало в углу, помост перед семейным алтарем, который изобилует фотографиями покойных членов семьи, приношениями цветов и фруктов и статуэтками. Над алтарем спальня, а на втором этаже большая крытая, но без наружной стены кухня, где мадам Туиет и ее дочери готовят знаменитый каква куон тит, рыбу-змееголова, фаршированную свининой, и гануонг матонг, жаренного на меду цыпленка, за которым местные клиенты выстраиваются в очередь на улице, когда кафе открыто. Мадам Туиет выигрывала многочисленные золотые медали на общенациональных кулинарных конкурсах и гордо показывает мне свои свидетельства, прежде чем поспешить в кухню. Она нарезает филе змееголова, жарит во фритюре костяк и голову в воке с выпуклым днищем, полном кипящего масла, затем отставляет его в сторону. Она нарезает филе тончайшими ломтиками, заворачивает в них рубленную свинину с грибами, как для фаршированного рулета paupiette, затем опускает в жидкое тесто и жарит, прежде чем разложить вокруг подпрыгивающего, выгнутого костяка — словно собирая разделанную рыбу заново. Ее цыпленок, которому она вспарывает грудину и распластывает на столе, медленно жарится в одной из десятка крошечных, потемневших от окалины и подгоревшего жира старых электрических плит, и его постоянно вынимают и окунают в смесь сахарного сиропа и меда (точные пропорции держатся в секрете), а время от времени покрывают белыми картонками в стратегических местах, чтобы не допустить подгорания. Дочь фаршируют блинчики креветками и свининой, кладет на тарелки для приправ соус чили, ныок мам, уксус и сок зеленой папайи, соль, перец, лайм и чили. Внезапно возникают жареные креветки с овощами и пряная говядина, и вот я уже, вместе с Линем и всем семейством, сижу за обеденным столом. Это Тет, и пирог чунг ставят в центр стола. Никто не прикасается к нему. Этот пирог — вьетнамский торт с цукатами и орехами или своего рода panettone: он должен стоять на столе — но никто его не ест.

К настоящему времени все мы знаем, что вьетнамская еда может быть замечательной. И я мог бы описать восхитительное угощение мадам Туиет, употребляя слова, которые мы слышим так часто от тех, кто возвратился из Вьетнама: свежее, вкусное, яркое, хрустящее, сверхъестественно прекрасное на вид и на вкус. Но не стану.

Вьетнамская еда может быть замечательной в Техасе или в Миннеаполисе. Но вьетнамская еда во Вьетнаме, когда за окном Ханой — виден уголок жилого дома с блеклым, шелушащимся фасадом, прямо через дорогу; женщины развешивают

постиранное белье; снизу доносится болтовня торговцев лапшой и фруктами; слышны высокие и хриплые завывания бесчисленных мотоциклов; две дочери мадам хихикают наверху, возможно, смеются над непривычно длинным и невероятно голодным американцем, который сидит внизу, беспомощно пытаясь одолеть маминого цыпленка при помощи палочек, — в такие мгновения вьетнамская еда еще вкуснее.

Линь счастлив. Мы переходим к непмой, ядреной и восхитительной ханойской рисовой водке, и все за столом в праздничном приподнятом настроении. Крис и Лидия наконец опускают свои камеры и охотно присоединяются к нам за столом. Когда мы покончим с основным блюдом, будут чай и удостоенный приза молотый свежепрожаренный кофе, и сигареты «555», и хрустящие кокосовые миндальные печенья, совершенно невесомые в руке.

Вечером, когда мы с операторами присядем на удобные стулья из ротанга в баре «Бамбук» при историческом отеле «Метрополь», будем пить вермут и вспоминать события минувшего дня, мы улыбнемся и тихо кивнем друг другу — может, скажем негромко «О да!», если вспомнится что-то особенно яркое. Мы знаем, что нам было хорошо. Мы счастливы жить. И все еще оставаться во Вьетнаме.

Код Феррана Адрии

Все хотят этого.

«Это самая лучшая книга, которую можно рекомендовать кому угодно», — говорит Эрик Рипер, шеф ресторана «Ле Бернарден» на Манхэттене. Он имеет в виду гигантскую поваренную книгу испанского повара Феррана Адрии «Эль Булли, 1998–2002», первый из трех томов, посвященных рецептам и кухне знаменитого испанского трехзвездного ресторана. В настоящее время этот том доступен лишь на испанском и каталанском языках, стоит приблизительно сто семьдесят пять евро и весит почти десять фунтов (вместе с дополнительным путеводителем и CD); этот том больше смахивает на загадочный черный монолит из «Космической одиссеи 2001 года», чем на поваренную книгу. Вдобавок это широко обсуждаемый предмет жадных поисков, весьма влиятельный и внушающий страх труд, мечта коллекционера в мире профессиональных поваров и фанатов поваренных книг. Если вы истинный повар, даже пусть вы не умеете читать, даже мгновение без этого фолианта — сущее мучение.

Научная фантастика и метафора космического полета часто всплывают при обсуждении этой книги. «Никакая другая поваренная книга не сравнится с ней. Я бы сказал, что она как „Звездные войны“», — говорит Уайли Дюфрен, верный поклонник Адрии, ничуть не скрывающий, что разработал меню ресторана «WD-50» в Нью-Йорке под спорным влиянием каталонского повара. «Он возвращается вспять! (Следующая книга будет касаться 1994–1997 годов.) Мы смотрим на Испанию. И наши взгляды сходятся на Адрии».

Много лет подряд я слушал рассказы приятелей-шефов об их впечатлениях от «Эль Булли». Для некоторых, например для Гэцуи Вакуды из Сиднея, этот опыт радикально изменил их жизнь. (Вакуда незамедлительно приступил к проектированию «лаборатории/мастерской» над рестораном, как у Адрии.) Другие, как Скотт Брайан из «Веритас», были ослеплены этим опытом — и сбиты с толку.

«Это было как… низвержение привычных ценностей. Меня угостили шербетом на морской воде!» Я сам поглядывал на книгу (нет, на Книгу) со страхом и предвкушением несколько месяцев и наконец решил, что пора и честь знать. В моем кулинарном образовании возникла огромная, постыдная, зияющая прореха. Следует восполнить этот пробел. Настала пора вплотную изучить вопрос.

Ферран Адрия сидел за маленьким столиком в заднем помещении, размером с чулан, магазина «Хамонисимо», барселонской лавки, торгующей иберийским хамоном. Он почти дрожал от энтузиазма, беря в руки тонкий ломоть саламанкской ветчины и медленно проводя им по губам. При температуре тела широкий слой белого жира вокруг мяса сделался прозрачным, а затем растаял. «Глядите! Глядите!» — воскликнул он. Мы уже уговорили бутылку кавы, несколько стаканов шерри, тарелку крошечных и невероятно вкусных консервированных галисийских моллюсков, кусок маслянистого тунца «прямо из банки» из Страны басков, горку анчоусов — и неоднократно приложились к нарезанной вручную ветчине из Эстремадуры и Саламанки. Адрию признают самым творческим и влиятельным поваром мира, но он оказался, вопреки моим ожиданиям, вовсе не замкнутым, клинически сумасшедшим ученым. Этот парень без ума от еды. Ему нравилось есть. И он аккуратно увязал «научный» подход к кулинарии с низменными удовольствиями. «Что плохого в науке? — спросил он. — Что плохого в преобразовании еды? — Взял другой кусок хамона, повертел в пальцах. — Творение хамона — это процесс. Вы трансформируете свинину. Иберийский хамон лучше, чем просто свинина. А хороший шерри лучше винограда, из которого его делают».

В «Эль Булли Таллер», лаборатории-мастерской Адрии в восстановленном готическом дворце в старом городе Барселоны, металлические ставни поднимаются нажатием кнопки и открывают ассортимент приборов и утвари. Рабочий стол отъезжает назад, обнажая макушку индукционной печи. Шкафы распахивают дверцы, демонстрируя внушительное изобилие аккуратнейшим образом расставленных стеклянных кувшинов с подсветкой, где хранятся те или иные компоненты. Место больше смахивает на святая святых Доктора Ноу, чем на кухню. Но здесь занимаются исключительно едой.

— Что лучше? — спросил Адрия, держа в руке маленькую симпатичную грушу. — Груша? Или белый трюфель? Белый трюфель лучше, потому что дороже? Потому что реже встречается?

Он не знает, признался он. Но хочет узнать. «Таллер», или студия, — место, где постоянно задаются вопросами о физических свойствах пищи. («Мы можем это сделать? Можем или нет? Мы можем сделать карамель, которая не трескается при повышенной влажности? Можем сделать пенку каппучино со вкусом морковного сока? Можем приготовить горячее консоме из студня?») Вопросы о питании, о фундаментальных чертах кухни и гастрономии… На шесть месяцев каждый год Адрия закрывает

ресторан и в компании своего брата Альберто, химика Пере Кастельса, конструктора Луки Хубера и повара Ориоля Кастро работает в лаборатории, экспериментируя, тщательно записывая все шаги и задавая вопросы — некоторые из них очевидно угрожающие, даже еретические для статус-кво.

Что такое еда?

Что такое ресторан?

Что такое шеф-повар?

Нельзя не спрашивать себя об этом, пусть Адрия и его команда теперь сосредоточились на не столь глобальных, менее метафизических вопросах. В тот день на моих глазах они выясняли, можно ли карамелизировать толстый кусок зрелого персика, чтобы на вид и на вкус он напоминал фуа-гра с твердой коркой. (Очевидно, да.) Можно ли приготовить свежего анчоуса так, чтобы он по-прежнему казался сырым, сохранил свою наружную оболочку столь же нетронутой, как она выглядит в природе? (Возможно.) Можно ли приготовить «икру» из свежего пюре манго? (Снова да.) Для пяти или шести экспериментов — проводимых различными способами — в течение дня положительные в целом результаты были зафиксированы в схемах и занесены в записные книжки.

— Если натыкаюсь на две или три значимые идеи в год, значит, год выдался хороший, — сообщил Адрия. Многие из вас наверняка уже наблюдали «волновой эффект» некоторых ранних, успешно реализованных идей в меню: пена (которую он больше не готовит), горячее консоме из студня, паста из кальмаров, желейный сыр, замороженный порошок фуа-гра. Говорите об Адрии, что хотите. Многие из тех поваров, что потешались над ним, теперь бессовестно воруют его идеи, используют самые практичные из них в собственных повседневных меню.

Вопросами могут задаваться в «Таллере», однако столь рискованное, столь новаторское заведение, как «Эль Булли», ставит вопросы и перед клиентами. Серьезные вопросы. Это еда? Или новинка? И действительно ли она «хороша» — в традиционном смысле слова (что бы вам ни подали)? В «Эль Булли» постоянно меняющееся меню из тридцати блюд, кажется, само по себе стимулирует ожесточенные споры.

Ресторан находится поблизости от отдаленного средиземноморского пляжа, примерно в семи милях по извилистой горной дороге от города Росес на испанском побережье Коста-Брава. Приглашенный Адрией на ужин в «Эль Булли», я съел все, что по очереди оказывалось невероятной, поразительной, сбивающей толку, восхитительной, странно успокаивающей, неизменно изумляющей и всегда необычной

едой.

Угощение растянулось на четыре часа, и за это время на столе сменилось около тридцати тарелок. Сама кухня бросает вызов традиции: прохладная, тихая, изящная и современная, с большими окнами, за которыми расстилается живописный пейзаж, и скульптурами повсюду. Команда из тридцати пяти — пятидесяти пяти поваров обслуживает по вечерам равное число клиентов. Обстановка серьезная, относительно безмятежная, на световые годы удаленная от жарких очагов или пропитанных по́том тесных, похожих на коридоры подлодки мест, привычных для большинства поваров.

Тут редко повышают голос. Никаких криков или проклятий, никакого грохота кастрюль, никаких дверец, пинаемых в раздражении. Мы с шефом ужинали за простым, покрытым белой скатертью столом, без тщательно продуманных и цветочных композиций. Гадать, чего в этом было больше, «эксперимента» или «ужина», я, вероятно, обречен до конца своих дней. Вечер представлял собой затяжной и увлекательный гастро-аттракцион, варьируясь от упражнений в химии для старших классов (одинокий сырой яичный желток в карамели, обернутый в золотую фольгу) до потрясающей простоты (две крупные свежепойманные креветки, приготовленные в собственном соусе — и ничего другого). Мистер Адрия, настаивающий, что способен сказать многое о людях, наблюдая за тем, как они едят, определил темп, поглощая каждое блюдо вместе со мной (в отдельных случаях быстрее), и объяснял, какие изумительные на вид творения следует есть сначала, какие потом и как именно. «Целым куском! Быстрее! Темп и ритм очень важны, — сообщил он. — Нельзя есть слишком медленно, иначе вкус притупится, и вы устанете».

Первыми подали «закуски». Зеленый «сосновый коктейль со льдом», мелко порезанные артишоки, аскетичного вида черная тарелка с тостами, морская соль, аккуратно колотый арахис и белый тюбик из-под зубной пасты с самодельным арахисовым маслом; все это оказалось на столе заодно с «листьями малиновой лилии», лесным орехом в «текстуре», лимонной темпурой с лакрицей, ревенем с черным перцем, ужасно вкусной нарезкой из соленого морского огурца на крошечной черной подставке и больших кусков свинины под йогуртовым соусом.

Затем настал черед «Хамона де торо». Обыгрывая значение слова «торо» (бык), этот хамон представлял собой на деле жирный срез с брюха тунца, подкопченный, как иберийская ветчина, и был подан с серебряными щипцами, чтобы брать едва ли не эфемерно тонкие кусочки, не разрывая. Щипцы выглядели

(преднамеренно) как хирургический инструмент.

Адрия следил за тем, чтобы я отведал каждое принесенное блюдо, его лицо вновь и вновь озарялось улыбкой, когда на моем снова и снова отражалось изумление. «Вишни с ветчиной» смахивали на покрытые помадкой вишенки, но на деле представляли собой вишни, глазированные свиным жиром. «Золотое яйцо», крошечный глазок яичного желтка в карамели, обернутый в золотую фольгу, подарил нёбу вереницу четко различимых вкусов: шок, дезориентация, восхищение. Крошечный «сэндвич-мороженое с пармезаном» оказался экстремальным примером игры в привычную еду: солено-сладкая память о детстве, которого не было, один из многих совершенно восхитительных розыгрышей. Яблочная «икра» — крошечные капельки призрачной сердцевины — подали в псевдо-петроссиановских оловянных тарелках. Две перемены блинчиков, одни с куриной кожицей, другие приготовлены, невероятно, целиком из молока! Пальчики оближешь. Гороховые «равиоли» выглядели немыслимым сочетанием, ярко-зеленая жидковатая сердцевина молодого гороха, как бы завернутая в саму себя, никакой пасты или внешней оболочки: и равиоли в итоге словно висели в воздухе. Морковный «шейк» представлял собой богатую на вкус, и вправду невесомую пенку из моркови и мандарина, поданную в хрустальной чаше. Я случайно вдохнул, поднеся ложку ко рту — толика смеси проникла в мои легкие — и изо всех сил постарался соблюсти приличия, когда закашлялся и побагровел. Невообразимый на слух замороженный порошок фуа-гра с консоме из фуа-гра — одна из тех новаций, которыми Адрия и прославился. Горячий и совершенно прозрачный утиный бульон делит миску со свежевыпавшим снежком «порошковой» фуа-гра! Получив совет пробовать блюдо с одной стороны, потом с другой, чередуя горячее и холодное, я преисполнился благоговейного страха перед фактом, что замороженный порошок мелкого помола каким-то образом сохраняет структурную целостность в миске горячего бульона. Это бросало вызов всем известным физическим свойствам вселенной. А на вкус было ничуть не хуже любого традиционного блюда — прямой упрек столетиям классической кулинарии, настоящий шедевр по сравнению со всеми этими «каппучино с фуа-гра» и «горячего фуа-гра с чатни и зеленью», которыми изобилуют меню в наши дни. Думаю, это самый сильный, наилучший довод в пользу того, что, как говорит Адрия, он пытается делать. «Каждый вечер как премьера, — сказал он. — Верно, это… магия».

«Устрицы с устрицами и йогуртом и орехом макадамия» оказались не менее восхитительными. Две шикарные устрицы,

«собранные» из устриц поменьше, капля лимонного сока, йогуртовый крем с орехом, есть следует в строгой очередности, и ощущение такое, будто язык отправился в путешествие по неведомому и все же странно знакомому миру — и вспомнил вкус самой первой из съеденных мною в жизни устриц. Мерцающий, полупрозрачный шар из костного мозга тунца, увенчанный несколькими бусинками икры, был настолько хорош, что Адрия сказал: «Я не стану предлагать его своим японским клиентам. Если японцы узнают об этом, цена на кости тунца взлетит до небес!» Он прав. Необычайно легкая, неземная субстанция на вкус была как суши в стиле Эдо высшего качества — словно с другой планеты. Как и почти все, что я попробовал тем вечером, ее отличало тщательно «откалиброванное» сочетание чистого, незамутненного вкуса и богатого послевкусия, которое ничуть не мешало восприятию следующего блюда.

Каракатица и кокосовые «равиоли»… Оба блюда неожиданно (и чудесно) буквально взорвались во рту, затопив рецепторы. Когда я оправился от потрясения, то увидел, что Адрия радостно смеется. Каннелони из летних трюфелей с костным мозгом теленка и мозгами кролика были поистине, непередаваемо прекрасны, сытные и с богатейшим вкусом, и оказались самым «обычным антре» из предложенных.

«Два метра спагетти из сыра пармезан» — шестифутовая полоска консоме со вкусом сыра и агар-агаром. Свернувшуюся на тарелке подобно порции спагетти карбонара, с точкой черного перца, ее следовало втягивать (мистер Адрия шумно продемонстрировал, как именно) одним долгим движением губ. Жареного анчоуса — только хрустящая голова и кости — подали в погребальном саване из похожей на сахарную вату субстанции, и на вкус она была, опять-таки, замечательна, несмотря на свою причудливую внешность.

Нетрадиционное, даже жуткое на вид «шоколадное суфле», которое смотрелось в миске, как грязь и камешки с детской площадки, на самом деле оказалось обычным десертом из шоколада с лесным орехом. «Мимикрирующий английский хлеб» — хлеб с наружностью типичного американского хлеба, который буквально исчезает, стоит положить его на язык — не оставил во рту и намека на то, что он там был, а за ним принесли бесплатный «сюрприз» на вынос. Передо мной поставили пакет, из которого торчало что-то вроде багета. Мистер Адрия внезапно потянулся через стол и стукнул по «багету» кулаком. Тот раскололся на черепки печенья с ароматом фенхеля.

Хорош ли был ужин? Не знаю, существует ли слово, каким можно описать опыт посещения «Эль Булли». Пожалуй,

правильнее говорить о «великолепии» и употреблять сплошные превосходные степени, подразумевая нечто грандиозное, бросающее вызов мироустройству, инновационное, революционное. Это было поистине шокирующее переживание для шефа старой школы вроде меня, который всегда полагал, что в еде важны терруар и традиция, знакомые способы, какими повара всегда стремятся угодить своим клиентам. В еде Адрии все говорило о том, что мир меняется радикальнейшим образом.

Возможно, никто не осведомлен об этом лучше, чем Хуан Мари Арсак, более традиционный, нежели Адрия, повар и владелец трехзвездного ресторана «Арсак» в Сан-Себастьяне и верный сторонник Адрии. «То, чем занимается Ферран, очень важно», — сказал он, подсаживаясь к нам на кофе и сигарету в конце ужина. Эти двое мужчин — Арсак, страстный баск, и Адрия, любознательный каталонец — стали лучшими друзьями. «Мы звоним друг другу в четыре утра, — говорит Арсак. — Один кричит: „У меня есть идея!“ Ферран развивает кулинарию».

Мистер Рипер в Нью-Йорке не так категоричен. «Он — явление. Нам нужен один Ферран Адрия, но не пять. И даже не три. Не думаю, что кто-либо преуспеет, ему подражая».

Окончательный диагноз таков: на следующий день мистер Адрия пообедал в своем любимом ресторане «Рафа», в простеньком заведении на двадцать мест в соседнем Росесе, и в этом, как мне нравится думать, проявился его истинный характер. В «Рафе» кормят безупречно свежими морепродуктами, почти всегда лишь слегка приправленными морской солью и оливковым маслом. Владелец, конечно по имени Рафа, и его жена готовят в единственной печи и на крошечном гриле за стеклянным прилавком, где выложен улов, пойманный несколькими часами ранее. Съев пяток кружочков простого жареного морского огурца, мистер Адрия атаковал тарелку поразительно свежих креветок и принялся жадно высасывать мясо и сок. Сверкая глазами, размахивая руками, он воскликнул: «Волшебство! Это магия! Когда мы готовим креветки, то мечтаем о креветках Рафы. Вот чего я хочу. Найти свой путь к этому».

Собственный путь, заковыристый и опровергающий условности, это уж точно.

Бразильское лото на пляже

После долгой смены, или шести долгих смен, я обычно начинаю искать удобную и мягкую горизонтальную поверхность, на которую можно упасть и почти мгновенно отключиться. Бывает, по дороге я задерживаюсь — проглотить кусочек-другой сырой рыбы и пропустить стаканчик. Чувствуя себя, как часто случается после работы, словно меня отмутузили с головы до пят садовым шлангом с металлическими шариками внутри, я вряд ли в состоянии брести в ночной клуб. А так как я работаю во французском стейкхаусе, последним, что я хочу видеть в конце дня, будет вертел с насаженными на него здоровенными кусками аргентинской говядины. (Фактически, после кое-чего, мною написанного, любой официант, направляющийся в мою сторону с острым металлическим вертелом, заставляет меня тянуться за перцовым баллончиком.)

Я и вправду люблю суши, честное слово. И люблю кайпиринью, отпадный, восхитительный напиток из кашасы (ликера из сахарного тростника), сахара и свежего лайма. И мне нравится бразильская музыка, пока никто не требует, чтобы я под нее танцевал. Всякий раз, когда работаю две смены подряд, обычно по пятницам или субботам, я делаю перерыв днем и прогуливаюсь несколько кварталов от моего ресторана, до «Суши-самбы» на Южной Парк-авеню. Там, посиживая в суши-баре в своей пропахшей едой белой одежде и запятнанных соусами сабо, я наслаждаюсь хорошим коктейлем, савагами (крошечные, размером с насекомых крабики, которых можно увидеть в большой тарелке в круглом аквариуме внутри «Суши-самбы»), иногда беру уни и унаги, маленького тунца и ролл или два с жареным крабовым мясом. По мне, уже вполне достаточно оснований ценить этот ресторан и его владельцев и поваров, пусть до моей недавней экспедиции в Бразилию я никогда их не встречал. А началось все с телефонного звонка…

Я сидел в такси холодным и серым утром, за окнами моросил дождь, а мне предстояло вылететь из Сиэтла после долгого, изнурительного путешествия по всей стране в рамках рекламного тура для книги. И тут мой телефон зазвонил; это оказался издатель «Кулинарного искусства», и он спросил, не хочу ли я слетать в Бразилию.

Давайте прикинем. Пляж? Рио? Пальмы? Загорелая плоть, едва прикрытая крошечными бикини? Не знаю. Думаю, что все-таки хочу. Когда же издатель поведал, что меня будет

сопровождать команда из «Суши-самбы», которая намерена изучить еду, музыку и культуру Сан-Паулу, Сальвадора и Рио-де-Жанейро, я изрек нечто глубоко продуманное и взвешенное, что-то вроде: «Чувак, я уже там!»

Вернувшись в Нью-Йорк, я побросал в сумку джинсовые шорты, несколько футболок, сандалии и плавки и отправился на рандеву в ресторан.

На вечеринке сошлись семь бесстрашных авантюристов. Ни один из нас не говорил по-португальски. Шимон Боковза, один из владельцев «Суши-самбы», крепкий и энергичный израильтянин, единственный бывал в Бразилии раньше. Меня представили партнеру Шимона, Мэтью «Мэтти» Джонсону, бывшему полицейскому, бывшему владельцу легендарного ночного клуба и одному из тех людей, которых уже через десять секунд знакомства я начинаю числить в приятелях, этакому откровенному любителю пожрать и выпить старой закалки. С нами также были Эйдзи Такаси, иначе Така, японский повар «Самбы»; Майкл Крессотти, бывший шеф «Патрии», а ныне директор южноамериканского направления ресторанной сети; Даниель Бильера, жена Шимона, наш главный организатор и командир скаутов (ей вменялось следить за тем, чтобы Мэтти не угодил в тюрьму); и кулинарный обозреватель и автор из Филадельфии Ализа Грин.

«Самба», как мне сообщили, собиралась открыть крупное новое заведение в Вест-Виллидж, на двести мест и с залом на крыше. Цель нашей поездки заключалась в том, чтобы изучить подробно и зафиксировать бразильские элементы меню и дизайна. Мы собирались есть «повседневную» бразильскую еду и исследовать рынки, компоненты, образ жизни и культуру страны. И хорошо провести время.

Мэтти, как я обнаружил уже в начале поездки, отличался завидной способностью засыпать когда и где угодно. Вот он в сознании, а вот уже отрубился. Этот мерзавец продрых весь полет до Сан-Паулу (и благополучно засыпал на каждом последующем рейсе). Я подначивал его: мол, этому в первую очередь и учат полицейских. А мне самому понадобились никотиновый пластырь, две таблетки снотворного и коктейль, чтобы погрузиться в краткую дремоту, будучи стиснутым соседями с обеих сторон. В шести рядах впереди громко храпел Мэтти.

Сан-Паулу велик. Это третий по величине город в мире, пятнадцать миллионов населения, и многие из горожан живут в ужасающей нищете. Остальные, кажется, проводят все время в автомобилях (движение тут просто невероятное). Крупнейший

промышленный центр Латинской Америки, Сан-Паулу обладает небоскребами, банками, общественными зданиями, памятниками, парками и музеями, которые соседствуют с грандиозными трущобами, иначе фавелами, акрами лачуг с земляными полами, возведенных из картона, досок, тряпья и ворованных стройматериалов и оккупирующих любые свободные места, где их терпят. Город, бодро заявляют паулисты, по большей части уродлив, как ад: грязный, неприглядный, стремительно ветшающий, но расползающийся в стороны, и процветающее сословие местных богатеев вовсе не желает «делиться» с прочими награбленным. Уровень преступности, настойчиво предупреждал путеводитель, чрезвычайно высок, чаще всего происходят грабежи с насилием, взлом, похищения, вооруженные ограбления и карманные кражи. Если верить путеводителям, за время пребывания в Бразилии вас неизбежно ограбят, угрожая холодным оружием, зарежут, стоит польститься на проституток-трансвеститов, или сорвут с вас драгоценности — ведь тут полным-полно тех, кто обитает прямо на улице и вылезает из норы, только чтобы нюхнуть клея и удрать с вашим «ролексом».

Предвидя столпотворение воров и тропический климат, я прилетел в Бразилию в часах за десять долларов, купленных в аэропорту, шортах, футболке и сандалиях. К сожалению, в Сан-Паулу, особенно в сентябре, чертовски холодно. Толпы вооруженных ножами злодеев упорно не показывались. Никто даже не посмотрел в мою сторону, по всей Бразилии! Но я все равно был настороже.

В первое утро мы встали рано и пошли к Mercado, рынку в центре города. Шимон не способен миновать ларек с продуктами, не изучив ассортимент; потому, едва отойдя на пятьдесят ярдов от отеля, мы уже пили сок сахарного тростника. Просто берут цельный стебель тростника, суют его в шумный, жуткий на вид древний агрегат и выжимают до последней капли чрезвычайно сладкий сок в пластмассовую чашку. Завтрак! Еще несколько ярдов спустя Шимон воткнулся в толпу паулистов, которые теснились у другого ларька, на сей раз предлагавшего болиньюш (маленькие шарики жареной соленой трески или маниоки) и паштель (восхитительные мясные пирожки, похожие на плоские дзепполе); местные вскрывали эти пирожки и щедро поливали начинку острым соусом. Мы присоединились к ним. Вскоре мы узнали, что такие ларьки стоят повсюду, продают жареное мясо и овощные пироги, шарики в кляре бог знает с чем и карамельки из кокоса, причем все выглядит жирным и восхитительным. Я видел, как Шимон, Майкл и Така лопали местные деликатесы; они явно думали: «Меню для бара!»

Mercado, расположенный в старом известняковом дворце изящных искусств, давно утратившем свое назначение, был тих, но внушителен. Живая домашняя птица, амазонские фрукты, грибы, денде (пальмовое масло), сердцевина пальмы, бамия, сахарный тростник, имбирь, гравиола (горчичное яблоко), маракуфа (маракуйя), бетерраба (клубни свеклы) — все было разложено и выставлено аккуратными рядами. Мы завалились в тихий ресторанчик, пообедали жареной рыбой под чилийское вино, а затем направились в Либердаде, японский квартал Сан-Паулу.

Суши и самба — сочетание не столь уж нелепое, как может показаться, этакий мертворожденный гибрид кулинарных традиций, не имеющих никакого отношения друг к другу. В Бразилии самая крупная в мире японская диаспора, японцы начали переселяться сюда и заниматься сельским хозяйством и коммерцией еще в 1808 году. Суши здесь очень популярны, даже в традиционных шурраскариях, где шведский стол, изобилующий суши и сашими, считается необходимым дополнением меню. Квартал Либердаде переполнен суши-барами, якиториями, караоке-барами, лавочками, игровыми залами-пачинко и японскими закусочными. Печально, однако, что качество и разнообразие суши, которые нам попадались, отнюдь не внушали восторга. Когда мы вернулись в квартал поужинать, нас поджидало разочарование: «Яссу», лучший, как нам сказали, суши-бар в городе, оказался закрыт. Мы поели вместо этого в «Ресторанте Сунтори», большом, шикарном, а-ля «Бенихана», круглосуточном стейкхаусе с суши-баром, где бестолковый повар вяло рубил топориком мясо неведомого вида. Така, Майкл и я (все повара) ежились каждый раз, когда он взмахивал топориком, а затем двигал им отрубленный кусок, как лопаткой, по металлической поверхности. Суши были пристойными, но ничего выдающегося. Я предполагаю — Така человек немногословный, — что для него наблюдать эту убогую пародию на японскую кухню было поистине мучительно.

Поздно вечером часть нашей компании двинулась в кашасарию, где наливают более двухсот сортов потенциально смертоносного ликера из сахарного тростника (я, мудро и совершенно для себя нетипично, отказался). На следующее утро Майкл и Така выглядели так, будто их ночь напролет таскали за пятки по полю битвы. Им все же удалось впихнуть в себя внушительный бразильский завтрак: три варианта сока из свежих фруктов, большая чашка кофе, мясное ассорти, чоризо, выпечка и яйца. Я выскочил после завтрака в город и купил свитер, а потом позволил себе бегло осмотреть достопримечательности в центре.

На обед я заглянул в ланшунету, крохотную столовую со стоячими местами, где подают закуски, пиво и содовую. К моему восхищению, хотя я изъяснялся на примитивном, обезображенном мексиканским влиянием кухонном испанском, чем немало забавлял местных, говоривших по-португальски, меня очевидно понимали.

На следующий день мы посетили Ибирапуэру, самый большой парк Сан-Паулу. День выдался отличный, и в парк хлынула целая толпа местных — десятки тысяч школьников и взрослых. На первый взгляд Бразилия кажется утопическим раем расового равенства. Черные и белые всех оттенков кожи вместе болтаются по улицам, женятся, занимаются любовью и энергично общаются между собой. Я уверен, на самом деле все не так просто, особенно если вспомнить предшествующие столетия, но выглядит идиллическим, в сравнении, например, с Нью-Йорком.

Обедали мы в Бела Вишта, Маленькой Италии Сан-Паулу. На сей раз с поваром нам решительно повезло. Тарелки пряных жареных креветок, эншупаду (тушеное мясо по-португальски), рыба, тушеное мясо кальмара в густом томатном бульоне с тмином, вроде того, каким я наслаждался в Провинстауне и Нью-Бедфорде, и многое другое — причем почти ничего сугубо итальянского. Майкл и Така яростно строчили в блокнотах, попросили снять копию с меню и даже прогулялись на кухню. Вечером был предпринят поход в другую кашасарию, поднявший всем настроение, а утром мы уехали в аэропорт. Следующая остановка — Баия.

Баия — совсем другая история. Мы знали это еще до того, как шасси самолета коснулись гудрона посадочной полосы. Песок. Пальмы. И стоило нам выйти на трап, я ощутил ту самую комфортную, тропическую, благоуханную температуру, на какую надеялся с самого начала. Баия — этакое африканское сердце и душа страны, олицетворение всего, о чем мечтают, когда воображают себе Бразилию. Чувственная, душевная, пряная и гордящаяся африканским влиянием кухня, колониальная архитектура, ритмичная тропическая музыка, вуду и едва ли не лучшие пляжи в Южной Америке — все это присутствовало тут, в месте, отлично подходящем для любителей пляжного отдыха, мистиков, беглецов и экспатриантов. Оказавшись в Сальвадоре, столице и крупнейшем городе Баии, сразу понимаешь, что попал в иную страну. Фавелы карабкаются по крутым склонам, изящные отели высятся над заливом Всех Святых, и повсюду музыка, волшебство и еда.

До конца девятнадцатого века Сальвадор был центром

португальской работорговли. Очутившиеся волей обстоятельств на чужбине рабы, которым запрещали исповедовать их религию, продолжали втайне верить и хранили свою культуру, устраивали «исконные» церемонии и выдавали их за одобрявшиеся португальцами католические службы. В конечном счете, как часто бывало в Бразилии, аборигены поглотили португальцев и сами были ими поглощены через браки, через совместную добычу и продажу бамии и специй, обрели общий взгляд на мироздание, открыв дорогу к современной музыке, еде и культуре Бразилии, этому невероятному нагромождению всего на свете. Анимизм, суеверие, фетишизм и вуду (точнее, его разновидность кандомбле) в той же мере свойственны здешней повседневной жизни, как и хождение на рынок. Капоэйра, боевое искусство рабов, некогда объявленное вне закона, ныне практикуется всюду, им занимаются дети на пляжах, уличные актеры и исполнители в профессиональных шоу на потеху туристам, под беримбау, барабан из тыквы, который задает ритм.

В свой первый вечер в городе мы посетили Пелуринью, мощеное наследие колониальной эпохи, квартал, где некогда обитали рабовладельцы и была сосредоточена власть португальцев. Теперь квартал выглядит мирным, безопасным и живописным; раньше тут слышались удары бича, а сегодня это ухоженная, хорошо охраняемая туристическая Мекка высоко на холме. Сюда могли бы стекаться (и стекаются) поэты и художники, жадные до удовольствий. Наши такси притормозили у подножия крутого склона, когда сгустились сумерки, и мы поднялись на холм, как раз когда заканчивалась церемония кандомбле. Жаль, что я не могу передать во всех красках завораживающую красоту этого действа: местные держались за руки, поднимали свечи, на запястьях развевались лембраншаш де Бонафини (маленькие ленточки-фетиши, исполняющие желания), люди пели и желали друг другу всего хорошего в неверном свете факелов на старинной площади, а в воздухе витали ароматы ладана, масла денде и готовящейся еды. Когда участники церемонии стали расходиться, толпа нас понесла по узким, мощенным булыжником улочкам и переулкам, мимо соблазнительных лавочек и кафешек, мимо сувенирных магазинчиков и слабо освещенных витрин, а дети, продававшие сигареты и лембраншаш, наседали нам на пятки. Тропическая музыка звучала в отдалении, раздавались слова на множестве языков, а голоса казались странно приглушенными. Даже уличные зазывалы были вежливы, пусть и назойливы. Ко мне подошел мальчик и опустился на колени, собираясь отполировать мои сандалии; любопытный, вовсе не обкуренный или хуже

того… Я кинул ему несколько реалов.

Мы поели в «Соррижу да Дада», крошечном ресторанчике, весьма популярном заведении на первом этаже простого, отреставрированного колониального дома, в зале, украшенном красочными, теплыми картинами. Дада — дородная темнокожая красотка, судя по ее портретам на стене в традиционной одежде; считается, что она одна из лучших поваров баийской традиции в стране. Ее другой ресторан, «Темперу да Дада», расположенный в чуть более разгульном квартале, привлекает богачей и сильных мира сего, которые прикатывают на лимузинах; телохранители и «шкафы» из службы безопасности выстраиваются вдоль улицы и присматривают за автомобилями, пока богатеи уплетают ее роскошную, любовно приготовленную, сердечную домашнюю еду.

Это был лучший ужин за всю поездку: без претензий, сытный, обильно приправленный специями и ароматами, откровенно африканский и такой пахучий, что мы едва не лишились чувств, пока ждали заказанную еду. Здесь готовили по-семейному, и мы вслепую заказали почти все меню: мокешаш (морепродукты, тушенные в кокосовом молоке и огненно-красном денде), жареных пираний в банановых листьях, акараже (оладьи из коровьего гороха, начиненные сушеными креветками), крабов с мягким панцирем, пряных креветок, раков, королевских креветок и омаров; и все блюда сопровождались вездесущими, ошеломительными местными приправами — фарофой (крахмалистой сердцевиной юкки), карару (пикантным сочетанием пряной бамии, перца и сушеных креветок) и ватапой (мучная смесь с орехами кешью, сушеными креветками и имбирем). Я не помню всего; мою память изрядно облегчили кайпиринья (из свежих плодов кешью) и «антарктическое» пиво заодно с безумными попытками уместить все это невероятное изобилие во рту.

Маниока, кокосовый орех, чили, бамия, сушеные креветки, юкка, плоды кешью и, конечно, масло денде играют существенную роль в кулинарии Баии, но широкий выбор блюд и вкусов и удивительное разнообразие морепродуктов способны заставить вас самозабвенно предаваться исследованиям много лет подряд. Это не скучная еда. Она позитивная, мускулистая, дерзкая. В более крупных ресторанах блюда баийской кухни подают бок о бок с португальскими и немецкими, с якобы французской классикой и фаворитами повседневного питания. Меню могут представлять собой столкновение вкусов и культур, этакую интернациональную кучу малу классики и экстрима. Мы много улыбались и стонали, постепенно накачиваясь спиртным, и шефы снова принялись корректировать планы. Така с Майклом

обсуждали, где в Нью-Йорке можно купить необходимые ингредиенты, вырабатывали стратегию приготовления мокешаш и жареной рыбы в банановых листьях. Я их поддерживал, поскольку мне вовсе не хотелось летать в Бразилию всякий раз, когда возникнет желание пережить вновь этот невероятный опыт.

После ужина в Пелуринью мы шли по темным улицам, точнее, ковыляли по булыжникам. Около полуночи я расстался с компанией и присел на центральной площади, поболтал с уличными оборванцами на смеси английского и испанского, угостил одного сигаретой и дал другому реал. Если не считать музыки регги из скучавшего неподалеку такси и случайных туристов, можно было решить, что перенесся в 1700-е.

Команда «Самбы» запланировала день на осмотр достопримечательностей, а я следующим утром решил, что пойду гулять самостоятельно: никаких церквей, рынков и шоу для туристов, этнических танцев и изделий кустарного промысла. Ведь сегодня национальный праздник, пятисотая годовщина основания Бразилии, и весь Сальвадор, я был убежден, пойдет на пляж. Экскурсионные развлечения этой недели для меня закончены. Никаких уроков самбы. Никаких шведских столов. Хватит.

Я проснулся поздно, покинул отель — и, что называется, воткнулся в парад. Я ненавижу парады. Уж лучше пусть мне сверлят все зубы подряд, чем слушать музыку Джона Филипа Сузы. Но этот парад отличался от традиционных. Улицы были забиты людьми. Застряв в толпе, я неожиданно получил возможность выяснить, что Баия считает значимым для себя. Сначала прошли вооруженные силы, все рода войск, одно чрезвычайно мотивированное подразделение за другим. И все пытались превзойти предшественников громогласным скандированием: «Бра-зи-лия! Ба-ия! Саль-ва-дор!» Армия, флот, пожарные, горные спасатели, зловещего вида парни в черных комбинезонах и вязаных шлемах — занятно было наблюдать, кто пользуется популярностью у зрителей, а кто нет. Девушек-кадетов, прошедших гусиным шагом в кубинских сапогах, встретили восторженно. Полицию, маршировавшую с амуницией для разгона демонстраций и подавления беспорядков, дружно освистали. Подразделение коренных народов прошло под вежливые хлопки, причем зрители как будто пребывали в смущении. Похоже, индейцам повсюду доставалось.

Когда парад наконец завершился и улицы очистились, я спустился на Барру, длинную и внушительную набережную, выходящую на великолепный пляж. От фарол да Барра, маяка восемнадцатого столетия, в одном конце, и до открытого

ресторана на скале в другой стороне, пляж усеивали людские тела. Тысячи едва одетых местных толпились у скопища барракаш, пляжных киосков, где продавали чопп (ледяное бочковое пиво) и еду. Намазанные солнцезащитным кремом, люди раскачивались под музыку, плескались в набегавших на берег волнах и открытых бассейнах, катались на досках в прибое, плавали, общались, играли в футбол, упражнялись в капоэйре, загорали, спали, занимались любовью, флиртовали, ели. Я занял пластиковый стул, заказал чопп, который принесли в стакане, предусмотрительно обернутом бумагой, и расслабился.

Куда ни посмотри, всюду меня окружала еда. На пляже продавали акараже, болиньюш, бумажные конусы с сушеными креветками, жареных свежих креветок, орехи в бумажных кульках, вареные перепелиные яйца и паштель. Кто-то жарил на шампуре смахивавший на моцареллу сыр (за несколько сентаво его посыплют зеленью и, раздув угли в металлическом ведре, принесенном с собой, примутся жарить на шампуре, пока снаружи он не покроется коричневой хрустящей корочкой; при этом внутри сыр остается восхитительно жидким).

Умельцы разбивали кокосовые орехи и подавали их с длинной тонкой соломкой. Рыбаки с острогами, едва сойдя на берег, вываливали все еще шевелящихся морских окуней, люцианов, крабов и омаров на столы: мол, приготовить их можно в ближайшем баррака. Сидя в нескольких дюймах от соседних столиков, я физически не мог не присмотреться к тому, что ели другие. Люди руками разрывали жаренную на решетке рыбу, жадно ее глотали и запивали чоппом. Время от времени кто-то вставал, чтобы остудиться под трубой, из которой текла проточная вода. Музыка гремела и была вполне зажигательной, настроение граничило с оргиастическим, и каждый, кто посещал этот душ, чувствовал себя обязанным немного повертеться и потанцевать под водой на потеху толпе. Женщины в белых юбках и традиционных головных уборах жарили пирожки и наливали кашасу в скорлупу кокосов. Парочки тыкались носами, обнимались и целовались. Сплошное дружелюбие, никакого официоза, легкий хмель и приятное времяпровождение под знойным полуденным солнцем. Музыка продолжала играть. Ну чем не рай?

Что можно сказать о Рио за исключением того, что все — правда? Честное слово, все, что вы слышали, — правда. Город потрясающе красив. Люди великолепны. Наш отель стоял прямо на береговой линии Копакабаны. По пути из аэропорта Майкл, Мэтти и Така, прижавшись носами к стеклу, глядели с тоской на

белые пески и лазурный океан, на зелень тропиков и высокие скалы и слушали с ужасом, как наш неожиданно крикливый бразильский эскорт пытается втюхать нам автобусный тур. Едва мы добрались до отеля, как Мэтти рванул через улицу самонаводящейся ракетой, на ходу стаскивая рубашку и требуя кайпиринью. Никто не спорил, что нужно немедленно валить на пляж.

Вы знаете о Корковадо, высоченной статуе Христа с раскинутыми руками на вершине горы. Вы видели Сахарную голову. Я тоже видел фотографии. Уверен, в Рио есть красивые церкви, невероятные музеи, шикарные парки с невыразимо прекрасными водопадами, и город обладает богатой, захватывающей историей, которой не стоит пренебрегать. Но меня звал пляж. В конце концов, сказал я себе, мною движет любознательность. В Бразилии вообще и в Рио в частности говорят, что нет ничего важнее для культуры, нет существ более почитаемых и никому не стремятся подражать сильнее, чем кариокам. Кариока — образец поведения и идеальное состояние души.

Что собой представляет кариока? Вкратце это — обаятельный проходимец, парень, так или иначе всегда находящий способ избежать тяжелого труда и предаться популярным развлечениям Рио (пляж, флирт, секс, танцы и гуляние). Это человек, который живет обольщением и тем, что называют жетиньюш, импровизацией и лоском, необходимыми для всякого уважающего себя плута, чтобы избегать работы и продолжать делать то, что делал до сих пор, то есть в основном бездельничать. Рио заполнен кариоками: они тусуются за столиками кафе, играют в волейбол ногами на пляжах, катаются на досках, загорают, качаются под музыку, болтаясь в ланшонетах и барркаш, обыкновенно в компании шикарных девиц, которых обнимают, — в общем, ведут себя как кутилы-аристократы в плавках «Спидо». Возвращаются ли они домой по ночам в обнесенные стенами оплоты богатства или тащатся на автобусе в район фавел, все кариоки — фактически, большинство бразильцев — прекрасно разбираются в моде, культуре, событиях в мире и стратагемах выживания. Все, богатые и бедные, как кажется, отлично знают, как одеваться элегантно (даже в бюджетном варианте), как подавать себя в большинстве социальных ситуаций и как по максимуму использовать собственный шарм, чтобы добиться успеха в жизни. И где жуткая бедность? Где банды наркодельцов, кошмарные хибары и разнузданная проституция? Да, я упрощаю. И что с того? Помните, я остановился не слишком далеко от пляжа.

На деле я ограничил свои исследования исключительно

побережьем, перескочил с Копакабаны с ее ордами туристов, крупными отелями, ночными клубами и семейными пляжами, на чуть более рафинированный пляж Ипанема. Ипа, как ее называют, предлагает отдельные закутки для серфингистов, для геев, для стареющих левых и для художников, даже пляж с эстрадой для живой музыки. Прибой здесь сильнее, а социальные отношения запутаннее. В нескольких кварталах от пляжа кажется, будто попал на Саттон-плейс на Манхэттене. Еще десять кварталов, и видишь трущобы, рядом с которыми Южный Бронкс 1970-х выглядит курортом системы «Клуб-мед». Я прошелся по побережью, через туннель под горой, до Барры (еще одной), пляжа с налетом монтаукского официоза, и там волны были выше, а берег — пустыннее. Это своего рода раздевайся-если-неприлично-богат полоса кафе и магазинов и скромных, но ухоженных домов и пары-тройки дворцов удовольствий. Я съел овощной суп (португальский, из капусты), жареных свежих сардин и жареную чоризо с луком; выпил кашасу и чопп и присмотрел неплохое местечко, куда стоило вернуться на ужин.

Когда наша группа воссоединилась в отеле, мы в итоге отправились на ужин в шуррасскарию, наиболее рекомендуемое заведение на Копе, с обширным шведским столом. Стоило нам сесть, как мы поняли, что совершили ошибку. Еда была ужасной, бессмысленной, туристической, если угодно. Аргентинскую говядину требовалось долго жевать, она была мягкой и неинтересной. Я чувствовал себя участником карнавала, наблюдая, как официанты в жилетах режут ножами безразлично приготовленное мясо. Только филе, и ничего больше, никаких изысков, ничего любопытного. Ненавижу, когда еда подразумевает «ешь, что дают». Немногие яства, по моему опыту, становятся вкуснее, если гноить их под инфракрасным светом или оставлять окислиться на столе. Суши на следующий вечер были не менее ужасны. Лицо Таки, прежде светившееся энтузиазмом, когда он обсуждал фильмы Вернера Херцога, вытянулось, едва он увидел вялого сероватого тунца и безвкусные калифорнийские роллы. У них даже не нашлось японского пива!

Зато я впервые попробовал фейжоаду, национальное бразильское блюдо. Фейжоаду традиционно едят в субботу днем, гигантскими, губительными для желудка порциями, полагая, что после поглощения этого грандиозного смешения субпродуктов, тушенных с черной фасолью, тебе не должно захотеться есть до конца выходных. Уповая разыскать самое лучшее из заведений, я прогулялся вдоль Копакабаны, приглядываясь к местным, и набрел на ресторанчик, битком набитый радостно жрущими кариоками.

Итак, приступим. Мою фейжоаду принесли в массивной глиняной лохани, вместе с тарелкой белого риса, обжаренной в масле капусты и кусочков свинины. Чертовски вкусно. Как и многие из по-настоящему великих блюд, фейжоада обязана своим появлением отчаянным обстоятельствам. Считается, что первоначально так питались африканские рабы, которые воровали объедки с тарелок своих жестоких хозяев. Свиные копыта, уши, язык, плечи, пряные колбаски чоризо, мясо, соскобленное с морд и хвостов, — все это медленно тушили в густом, наваристом месиве черной фасоли и специй. В сочетании с более поздними добавлениями риса и кусочков свинины, это блюдо требует нескольких часов неторопливого поглощения. Моя фейжоада была колоссальна по размерам и удивительно хороша. Солнце садилось за Сахарную голову над темно-бирюзовой водой к тому времени, когда я обглодал последнюю косточку и подобрал последнюю фасолину корочкой португальского хлеба. Вдалеке звучала самба; пляжники, обмотавшись полотенцами, ждали автобусов, которые отвезут их домой, или прогуливались по бульвару, высматривая друзей, напитки и музыку. Влюбленные молча обнимались, приятели болтали, проститутки соблазнительно изгибались, еда на других столах исчезала и сменялась новой. Из соседнего кафе доносилась боссанова, чопп тек рекой, пожилые пары потягивали крепкий бразильский кофе и блаженно глядели на воду. Я провел много часов, совершенно довольный собой и миром, пусть всего на миг в исторической перспективе.

Старая школа

Я стоял на Шестидесятой Восточной перед невзрачным фасадом «Ле Во д'Ор», одного из тех мест, мимо которых проходишь, не замечая (черт, ты уже проходил тут миллион раз), где еще висят в окнах рецензии давным-давно скончавшихся ресторанных обозревателей. Я решил выкурить сигарету, прежде чем зайти внутрь и встретиться за обедом с приятелем. И тут ко мне приблизилась незнакомка.

— Вы собираетесь тут есть? — требовательно спросила она.

— Э… да, — ответил я осторожно, немного опасаясь того, что услышу далее.

— Вам точно понравится! — воскликнула она. — Я обожаю это место! Тут так чудесно, сразу видна старая школа! — Вдруг ее лицо вытянулось, будто она сообразила, что что-то упустила. — Только никому не говорите об этом, хорошо?

Несколько минут спустя древний владелец, он же официант, «Ле Во д'Ор» бросил мое пальто на незанятый стол и проводил меня через небольшой, почти пустой зал туда, где сидел мой друг. За угловым столиком пристроилась на потрепанной старой банкете пара. Несколько одиноких посетителей, постоянные клиенты, судя по виду, тихо ели, сосредоточившись на еде. В свои сорок семь я был самым молодым среди публики.

Я очутился в Ресторане, Который Забыло Время, и это мое наблюдение подкрепил взгляд на меню, смахивавшее на исторический документ, столь же ветхий, как сам ресторан. Изучая пункты меню и специальные предложения, я ощутил, что словно проваливаюсь в прошлое, падаю во временной провал. Даже шрифт и эмблема выглядели позаимствованными из фильма 1940-х годов. Приходилось то и дело прерывать чтение и делать судорожный вдох, чтобы переварить вызывающе старомодные названия: Celeri remoulade, saucisson chaud, poireaux vinaigrette, hareng d la creme, vichyssoise, endives roquefort…[19]

— Боже мой! — растерянно произнес я, чувствуя, как губы искажает ухмылка. — Не могу поверить!

Обвалянная в муке жареная форель meuniere, рагу из баранины navarin d'agneau, обжаренный в масле цыпленок с эстрагоном, poussin en cocotte «Bonne Femme», rognons de veau Dijonnaise, coq au vin, tripes a la mode de Caen…[20] Сплошная французская классика бистро, о которой уже все позабыли. И десерты! Десерты! Ладно, сливочная карамель и яблочный пирог tarte aux pommes — это все еще обязательные лакомства. Неудивительно встретить их здесь. Но «снежки» oeufs a la neige?

Peche Melba?![21] Их рецепты придется разыскивать в ветхих экземплярах «Ле Репертуара де ла кузин» или в «Ларуссе». Безумие какое-то! Что за бред?! Невероятный, фантастический бред!

Можно счесть — учитывая, как я хихикал над меню «Ле Во д'Ор», — что я, пожалуй, подошел к этому меню эпохи динозавров с современной, постмодернистской меркой. Что я, так или иначе, потешаюсь над самим владельцем и его немыслимым, почти абсурдно непродажным меню; что я отыскал нечто забавное о том, насколько утратившим чувство времени, стародавним, упрямо нелепым и французским было меню «Ле Во д'Ор» — пик отсталости в нескольких шагах от Блумингдейла и Мэдисон-авеню.

Но тот, кто посчитал бы так, совершил бы ошибку.

На мои глаза навернулись слезы. Мое сердце пело. И, уплетая ремуляд из сельдерея и словно гордящиеся отсутствием гарнира телячьи почки, а потом — десерт «плавающий остров» iles flottantes, я не мог не восхищаться этим местом. Старая школа. Начатки гастрономической культуры, та самая французская еда, которую я когда-то узнал и полюбил, источник, из которого черпали я сам и многие другие повара. И я знаю, что не одинок в своих чувствах.

В Париже, конечно, продолжают служить этой кухне без малейшего намека на иронию. Недавно заглянув в Париж, я отправился в Сен-Жермен-де-Пре со своим редактором, который вырос по соседству. Каждые несколько кварталов она останавливалась и взволнованно указывала на какой-нибудь унылый фасад с вывеской: «О! Тут готовят лучшие телячьи почки rognons de veau flambee!» или «Говяжья лопатка boeuf aux carottes там превосходна!» Все равно что гулять по пригородам Нью-Джерси с американцем и слушать, как он с пылом восхваляет мясные рулеты в крохотном ресторанчике и салат из тунца в ближайшем кафе. Я люблю французов. Их маниакальная одержимость едой, думается, сделала мир приятнее.

Но как насчет нас самих? Что осталось от некогда общепринятой, даже почитаемой, а ныне забытой cuisine bourgoise[22] и более претенциозной «континентальной» классики, которая, кажется, утонула вместе с «Титаником»? Кто все еще их обожает? Кто продолжает поддерживать великолепную традицию вопреки времени, моде и здравому смыслу?

На классику старой школы знаменитые американские шефы охотно опирались в течение некоторого времени. Прошли десятилетия с тех пор, как можно было найти в ресторане «Наполеон», соответствующий оригинальному рецепту. Томас

Келлер подает якобы «blanquette» (из омара), а Эрик Рипер готовит «croque monsieur» (из икры и копченого лосося); другие отчаянные модернисты здесь и за границей свободно заимствуют классические идеи, о которых не вспоминали целую вечность. Они не подают «настоящую еду». Но и не высмеивают прошлое.

Они готовили бы rognons de veau Bercy,[23] если бы умели. Я знаю это наверняка.

Шефу может быть непросто приготовить «забытую классику», причем старым способом, как ее готовили когда-то. Например, «настоящий» blanquette de veau. Традиция предписывает варить на медленном огне телячью шею или плечо в простой воде — не приправлять ни солью, ни травами; грибы не должны карамелизироваться, а подавать блюдо следует с простым белым рисом. Короче говоря, никакого цвета. Никакого гарнира. И никаких экзотических черных тарелок. Это идет вразрез с инстинктами всякого современного повара, вразрез с расхожим мнением и со всем нашим образованием. Естественное стремление, конечно, всегда побуждает искать цветовой контраст, заставляет думать, что блюдо должно быть дерзким и привлекательным, и мы верим, что повара по крайней мере «отщипывают» от всего, что оказывается у них в кухне, будь это какая угодно классика, по существу добавляя или изымая ингредиенты и превращая классику в собственное творение. Но blanquette de veau должен быть белым! Не допускается даже листок петрушки или кервеля, способный опорочить девственную монохромность. Изменить что-либо не означает приготовить blanquette. Правда-правда.

Да, это может быть непросто для повара. Зато приготовить правильно — дерзкое, почти революционное достижение. Или же скромное, исключительно искреннее выражение глубокой, бессмертной любви.

Или, как, к счастью, еще случается в отдельных уголках Америки, это может быть сознательный выбор заведения, по тем или иным причинам застрявшего во времени и пространстве, как мошка в янтаре, застыло в неизменности — не замечает, что мир вокруг изменился, или попросту боится измениться, или цепляется за былое, чтобы сохранить клиентуру (каковая, вполне вероятно, вымирает от истощения).

Возьмем «Людовика XVI» в Новом Орлеане, где все еще подают таких монстров эры линий «Кьюнард», как устрицы «Рокфеллер», feuillantine de crustaces (волаваны из моллюсков под нантским соусом!), canard Montmorency (утка в вишневом соусе), филе au poivre, приготовленное у стола, и, наиболее примечательно, невероятное ретро, истинный реликт эпохи, филе

de boeuf «Веллингтон»! Только подумайте: говяжье филе, покрытое фуа-гра и грибной duxelle, и все это запекается в тесте и подается с truffled bordelaise (по-перигорски). Когда в последний раз вам попадались в меню слова «duxelle», «трюфель», «фуа-гра» и «тесто» в одном и том же предложении? Это тяжелое, трудоемкое блюдо, которое непросто приготовить и не следует разогревать, однако оно пережило новую французскую кухню, cuisine minceur, с одиноким ломтиком киви и жалкой куриной грудкой на большой тарелке, с розовыми горошинками перца, азиатский фьюжн, новоамериканский фьюжн, фаст-грили, аткинсоманию, молекулярную кулинарию — и простой здравый смысл. И хотя бы за это стоит уважать ребят из «Людовика XVI». Они — этакие Роберта Митчум, Джонни Кэш и Кит Ричардс ресторанного бизнеса: слишком старые, слишком упертые и слишком крутые, чтобы меняться. Эй, парни, я с вами.

«Ла Шомье» в Вашингтоне, округ Колумбия, продолжает готовить quenelles de brochet (щучьи клецки под нантским соусом), блюдо, которое едва ли помнит один повар из тысячи, а знают, как его готовить, и того меньше. Еще там подают cassoulet Toulousain (тулузское кассоле), boudin blanc (белые колбаски), рубец и телячьи мозги. Рубец и мозги редко встречаются на кухнях — особенно в наши опасливые, смутные времена, — но они вполне престижны для того, чтобы за них держаться. Это решение, граничащее с героизмом.

«Ла пти Оберж» в Нью-Йорке все еще подает coquilles Saint-Jacques (гребешки Сен-Жак), в раковинах морского гребешка, точно так, как это готовила моя мама в шестидесятых. Лягушачьи лапки с чесноком, егерский соус и соус bordelaise по-прежнему занимают место в меню. Давненько я не натыкался в меню на bordelaise — обычно вместо него пишут просто «коричневый соус» или даже «добавка».

Нью-йоркский ресторан «Пьер ан туннель» получил приз за сохранение в меню поистине жуткого tete-de-veau (изначально это голова теленка, с языком и вилочковой железой, потушенная в бульоне). Думаю, старые французы должны валом валить в этот ресторан, поскольку даже в Париже в эти дни придется нацелить на клиентов пистолет, прежде чем они согласятся съесть телячью голову. Так держать, «Пьер». Жаль, что я не умею готовить tete. Честное слово.

Для полноты картины и восхваления истинных приверженцев старой школы французской кухни следует упомянуть еще «Ше Наполеон» (снова Нью-Йорк). Меню — как путешествие по воспоминаниям, доводящим до безумия: rillettes de porc (рийетт из свинины), телятина forestiere (помните такую? эй, кто-

нибудь?), рубцы, почки, печень, мозги, кровяные колбаски, петух в вине, буйабес, горячее суфле — и гребаный вишневый jubilee! Улет, верно?

В отеле «Ритц-Карлтон» в Бостоне ресторан продолжает предлагать услуги профессиональных официантов старой школы, которые подают meuniere из дуврской камбалы у стола. Поневоле задаешься вопросом, где в наши дни находят таких людей, кто знает, как нарезать камбалу вилкой и ложкой у стола клиента, или умеет готовить блинчики crepes Suzettes flambees, не подпалив ни себя, ни клиента. Приятно знать, что такие люди все же есть и делают свое дело.

Повара, многие из которых выросли на этих блюдах, часто ими увлекаются. А что клиенты? Любопытно наблюдать, как решительные и непреклонные современные повара пытаются возвратить в обиход что-нибудь классическое, то хитростью, то якобы случайно. «Венсан» в Миннеаполисе вынужден был уступить рынку, покорно предлагая гамбургеры и «карпаччо» из свеклы наряду со стейком тартар и улитками. Escargots de Bourgogne (улитки по бургундски) в меню убедительно обозначены как «традиционное блюдо бистро» — куда безопаснее, чем просто «улитки». Blanquette представляет собой компромисс поколений: «тушеная телячья нога… с цветной капустой, диким рисом и зеленым луком». Фасоль «Les haricots persillades» значится рядом со «сливочной овсянкой» в списке гарниров. Однако под лозунгом «нечто таинственное, но вкусное» им удалось протащить в меню старого боевого коня, «тушеный рубец по-нормандски» — невероятно.

Главная ирония ситуации, изобилующей смешками, состоит в том, что маятник, похоже, начинает двигаться в обратную сторону. Культовый герой всех шефов Фергус Хендерсон из ориентированного на потроха ресторана «Сент-Джон» только что выпустил широко рекламируемое новое издание своей классической книги «Животное целиком: съесть от носа до хвоста», и его похвалили Элис Уотерс из Сан-Франциско, Чарли Троттер из Чикаго и Марио Батали из Нью-Йорка. Группа поваров, включая Эрика Рипера, Маркуса Самуэльссона, Марка Ладнера, Габриэль Гамильтон, Патти Джексон, Мэри Сью Милликен, Мориса Херли и Керри Хеффернана (уникальное сборище модернистов, традиционалистов, франкофилов и франкофобов, сходу такого и не придумаешь), собралась под рубец и cassoulet поговорить с Хендерсоном об общей любви к старой школе. Свиная грудинка — «горячая новинка» меню на обоих побережьях. Утиный паштет проник в меню по всей стране, как и «домашняя» charcuterie.

Означает ли это, что «Ле Во д’Ор» внезапно рискует снова стать модным после стольких лет забвения? Будут ли толпиться у его дверей рассылающие воздушные поцелуйчики модницы в коротких черных платьях и громогласные яппи с сотовыми телефонами, чтобы отведать телячьи мозги с beurre noir?

Вообще-то надеюсь, что нет.

Им, возможно, придется нанять другого официанта.

Умри, но попробуй

Нет, будучи впервые в Сингапуре, я его возненавидел.

Жара била поддых всякий раз, когда я отваживался выбраться на улицу, плотная и густая влажность усугублялась безжалостным солнцем. Три душа в день, переодеться в полдень — вот такая была жара; но когда я выскакивал за пивом в очередной бар с кондиционером, местные вполне наслаждались жизнью, радостно потягивали «Тайгер» в одних футболках, хотя кондиционер выстужал воздух с непреклонностью морозильной камеры на мясокомбинате. Р. У. Эпллл-младший назвал Сингапур «Диснейлендом со смертной казнью» и имел на то все основания. Список того, что тут запрещено делать (плевать, мусорить, жевать жвачку, смотреть по сторонам), столь же бесконечен, как и невероятен, а одержимость правительства социальными правилами и развитием города привела к тому, что многое для нас с вами очаровательно-старинное сменили ультрасовременные крольчатники переходящих один в другой торговых центров. Они подвергают цензуре интернет, и не вздумайте попасться с наркотиками в пределах границ Сингапура, и да, технически, вне закона даже минет (хотя, к счастью, это вполне доступно).

Но теперь я его полюбил. И возвращаюсь туда при каждом удобном случае.

Ведь Сингапур, пожалуй, можно назвать самым одержимым едой раем для любителей поесть на планете. Мы говорим не о «гурманах». В Сингапуре «гурманы» принципиально отличаются от той кучки нью-йоркских нытиков, озабоченных своим социальным статусом, которые вечно болтают о том, что «Жан-Жорж переехал», а такой-то ресторан лишили звезды. Сингапурцы относятся к пище не как коллекционеры к маркам, чтобы обсуждать свои трапезы или хвастаться походами в рестораны.

Сингапурцы не гурманы. Они просто едят. И живя в стране, где китайская, малайская и индийская кухни представлены одинаково широко (и гордо), они приучены к хорошей еде. Когда они говорят о еде, то, скорее всего, разбираются в том, о чем говорят. Они не снобы и охотнее слопают миску лапши с семейного лотка, чем озаботятся новым «модным» местечком.

Я узнал это на собственном горьком опыте, обращаясь к аудитории богатых сингапурцев в смокингах, собравшейся в танцзале шикарного отеля. Мне задали вопрос с места, некий поклонник желал узнать мое просвещенное мнение о местном деликатесе, курице с рисом. Когда я застенчиво признался, что еще не пробовал этого, все пятьсот человек в зале громко (пусть и

добродушно) загудели. Далее началась сущая анархия, люди заспорили между собой, явно собираясь вот-вот засучить рукава, какое именно из сотен курино-рисовых заведений следует посоветовать трогательно неосведомленному американскому повару. Куриный рис, между прочим, если не знаете, представляет собой, по сути, вареного цыпленка с белым рисом. Для сингапурцев он как рубленая печень, пастрами или пицца для жителей Нью-Йорка. У каждого свой фаворит. Затрагивая тему, местные быстро перескакивают на личности, у них чешутся кулаки. Вопрос, какая забегаловка лучше, запросто может привести к драке — а драки запрещены в Сингапуре (и потому непредставимы).

Следующим утром я позвонил своему другу К. Ф. Ситоху, «гуру» из «Путеводителя Макансутра», этакого Вергилия, отлично знакомого со всеми лотками Сингапура, столовыми и уличными киосками. Рестораны тут различаются не звездами или числами, а рисовыми мисками, со значением «хороший», «очень хороший», «превосходный» — и «Не пробовать, помрешь!» на синглийском и, в качестве особой отличительной степени, «Умри, но попробуй!» Ситох направил меня в «Тянь-тянь», крошечное заведеньице в шумном супермаркете «Максвелл-роуд», и сообщил, что там куриный рис готовят очень вкусно.

Я заказал тарелку у крохотного прилавка на одного, поглядел на тушки цыплят, что свисали с крюков в окне, и уселся, чтобы съесть горку мягкого, нежного белого риса с бледными, но сочными кусками курятины в центре. Половинка огурца, немного липкого пряного соевого соуса, толика тертого имбиря и чесночный перечный соус — смешиваешь все это, опираясь на собственные предпочтения (а те ведь разнятся ничуть не хуже фантазий). Оглядывая другие столики в длинном холле между рядами ярко освещенных лотков, я наблюдал за местными, которые нетерпеливо, разбрызгивая соус, накладывали, капали и перемешивали основные ингредиенты в уникальные сочетания: ни одной одинаковой пропорции хотя бы на двух тарелках! Само блюдо просто замечательное для такой простой еды, почти детское питание для взрослых, подлинное лакомство для местных жителей, каждый кусочек которого пробуждает в них ностальгию по детству и юности. И реклама не соврала, кормили в «Тянь-тянь» великолепно. Когда мне в следующий раз зададут каверзный вопрос, я буду готов ответить в красках.

После «Тянь-тянь» я направился к лотку номер пять, с вывеской, сообщавшей откровенно: «Пирожки с устрицами». Лоточница гордо сказала, что торгует этим товаром, и ничем больше, вот уже сорок пять лет. Думаю, логично предположить,

что за столько лет она должна была навостриться в своем деле. Толпа местных, выстроившихся в очередь за пирожками с жареными устрицами а-ля Фучжоу, рубленой свининой и креветками, казалось, поддерживала мое умозаключение. Я сел за стол в центре (все лотки обслуживают совместно столики в центре почти пустого холла), выдавил на пирог пряный перечный соус из бутылочки и откусил едва ли не треть. Это было неподдельное совершенство, разбавленное стаканом сока сахарного тростника с соседнего лотка.

Начав, уже трудно было остановиться. На лотке с яркой вывеской «Суп из органов свиньи» мой взгляд привлек аппетитно выглядевший малайский деликатес баку. Я снова сел за стол и был вознагражден живописной тарелкой нежных вареных свиных ребрышек, колыхавшихся в зеленом и прозрачном, обжигающе горячем бульоне. Я заказал свежевыжатый сок манго, счастливо грыз кости и хлебал бульон.

Уйти было непросто. Мне не удалось изучить десятки местных блюд, включая весь халяльный сектор, в стороне от прочих; я так и не попробовал ни жареные клецки месуах, весьма соблазнительную на вид комбинацию мидий, свиного желудка, креветок, куриных потрошков, печени и кальмара, ни наси лемак, пряный бульон из морепродуктов, лапши и кокосового молока. Огромная очередь дожидалась каши на рисовом отваре — такую подают на Тайване и в Таиланде, — и всюду, куда посмотри, лежала и висела добротная, свежая, яркая еда, владельцы и продавцы которой стояли за своими лотками, гордо подбоченясь. Вообще тут было чисто, царили порядок, дружелюбие и всеобщее равенство. Каждый лоток демонстрировал специальное разрешение на торговлю от министерства здравоохранения. В конце дня, в соответствии со строгими требованиями сингапурских законов, все несъеденное подлежало уничтожению — новый день лотки начинали, так сказать, с нуля, со свежих ингредиентов.

Вот таким и должен быть ресторанный дворик, думал я, тяжело ступая к выходу. Вообразите, к примеру, этакий ресторанный дворик по соседству с собой, в гипермаркете, только вместо омерзительно посредственного и совершенно одинакового фаст-фуда там подают великое множество этнических блюд с одиночных лотков — все владельцы которых совершенствовались в своем ремесле многие десятилетия и потому предлагают самое лучшее. Вообразите независимых продавцов и лотки компаний бок о бок друг с другом, причем каждый продает нечто столь же отличное от других, сколь различаются между собой этнические культуры. Вообразите это — если фаст-фуд вообще способен стать

добротной едой. Блюда скорого приготовления, дешевые, восхитительные, уникальные на вкус, по всей Америке… И люди улыбаются и смеются за едой, сидят за разноцветными столами — как в Сингапуре, — говорят и спорят о еде, находя удовольствие даже от подобной малости, простой, повседневной… Вместо того, чтобы тоскливо вгрызаться в завернутые в бумагу шматки серого мяса со вкусом говядины, поедание которых ведет прямиком к кардиоапокалипсису. Разве плохая мечта?

Вдохновленный своим посещением ресторанного дворика, я позвонил Ситоху на следующий день и отдал себя полностью в его руки. «Накорми меня лучшим», — коротко потребовал я.

Для начала он завел меня в едальню «Син хуат» на углу Джейланг-роуд и Лоронг 35 — старенькую, потрепанную (при большом желании ее можно было бы назвать рестораном) в квартале красных фонарей. Едальней как таковой заправлял сурового вида официант, он же помощник повара, который деловито очищал чеснок и лук-шалот, изредка поднимая голову. Холодильник со стеклянной дверцей прятал в себе бутылки пива «Тайгер» и почти ничего больше. Мы обслужили себя сами — помощник даже не оторвался от своего занятия. Несколько пустующих колченогих круглых столиков снаружи представляли собой отличный наблюдательный пункт, откуда можно было лицезреть понуро фланирующих по улице невзрачных проституток, а похожее на галерею помещение загромождали почти целиком садки для рыбы, пивная тара и пластмассовые и деревянные ящики с моллюсками. Все морепродукты были живы, и в «Син хуат» их держали, пока клиент не заказывал то или иное блюдо.

Тусклое освещение, публика в грязных футболках и бродячие коты, патрулировавшие у столов, вовсе не означали, что кормят тут плохо. Уж в этом я успел убедиться. Путешествия открыли мне, что грязь (до определенной степени), дефицит морозильников и домашняя живность в непосредственной близости зачастую являются едва ли не гарантией по-настоящему вкусной еды. Если видите толпу местных, стоящих в очереди к грязной на первой взгляд забегаловке на окраине, это нередко признак отменного местечка.

Что касается повара Дэнни Ли, который подошел к нашему столику поздороваться, в белой футболке, шортах и резиновых сапогах до колен, Ситох предположил: «Этот парень похож на цветок лотоса. Цветок лотоса не расцветет, если растет не в болоте. В общем, небо из преисподней».

Я не помню, чтобы мы заказывали что-то конкретное. Более того, меню не было и в помине. Но нам принесли семь перемен самых вкусных, самых поразительно свежих морепродуктов, какие я когда-либо пробовал — вопреки всем умным рассуждениям о соответствии интерьера еде. Никакого гарнира, пусть даже одинокого овоща, хотя бы стебелька зеленого лука или кружка лука репчатого. Никакого риса. Никаких добавок. Каждую перемену подавали обильно приправленной чесноком, основное блюдо плавало в чесноке, было полито чесноком или громоздилось на Гималаях чеснока. И все же каждое имело собственный, выраженный, великолепный вкус, ничуть не подпорченный избытком чеснока. Всякий раз основной ингредиент (рыба) звучал громко и четко.

Гонг-гонга, что переводилось, как сказал Ситох, «глупый-глупый», представлял собой металлическую тарелку со свежими трубороgами, приготовленными на пару́ и обжаренными в чесноке. Мы извлекали нежную, маслянистую мякоть из раковин зубочистками. Затем подали креветок с чесноком, с чесночной начинкой и моментальной обжарки; и снова сладкий вкус креветок (всего несколько минут назад бултыхавшихся на дне садка для рыбы) ощущался явственно, подавляя чесночный привкус. Гребешки с икрой, прямо в раковинах, принесли политыми соусом из черной фасоли, и к этому времени я уже ел руками и старался не пропустить ни единой икринки или полоски гребешка. Пятнистый морской окунь на пару́ — с костями, разумеется. Чрезвычайно ценимая полуторафунтовая рыбина стоит приблизительно сто баксов. Я с ходу ухватил окуня за голову, чем несказанно развеселил Ситоха. Мы съели лягушек в «куриной выжимке» и ската, приготовленного на пару́ с зеленым луком, и мой кулинарный наставник воскликнул «Шиок!» и «Пар!», что, думаю, на синглийском значит «охренительно здорово». (Ситох пояснил, что местный диалект сводится к простой формуле «думай по-китайски, говори по-английски», а потом прокомментировал следующее блюдо, знаменитого краба бихун: «Хорош-ах! Горячий-горячий!»)

Массивный ланкийский краб с твердым панцирем был порублен на кусочки неземного совершенства, запечен до хрустящей корочки в горячем масле и томился на медленном огне в волшебном загадочном соусе из сои и левкоя, а подали его с рисовой лапшой, чили и чесноком. «Сначала лапша», — посоветовал Ситох, чей взгляд приобрел отсутствующее выражение. К тому времени стол выглядел как поле боя: панцири креветок, пустые раковины, бедренные кости лягушек, рыбные косточки и бутылки из-под «Тайгера». Кайфуя от еды, пива и

обстановки, что теперь уже казалась теплой и радушной, я внезапно утратил дар речи, когда погрузился в сражение с крабом.

— Ситох, старина, — наконец выдавил я, абсолютно искренне, — где я только не ел на этой планете. Рыбы я съел столько, что страшно даже представить. В моем роду полным-полно французских ловцов устриц. Я был на рынке Цукидзи в Токио. Я ел тунца по двести долларов за фунт, прямо из моря. Да меня в «Ле Бернардене» обхаживали, черт подери! Но это лучшие морепродукты, какие я когда-либо пробовал!

Ситох улыбнулся, высосал немного крабового жира из панциря и снисходительно покосился на меня.

— Почему ты хотеть говорить, когда еда хорош-ах?

ВКУС БЕЛЛЕТРИСТИКИ

Рождество шеф-повара

Дело было приблизительно за неделю до Рождества, и во всем ресторане не суетилась ни единая живая душа, даже обычно гиперактивный помощник официанта Махмуд сидел, вытянувшись в струнку, у дальней стены пустынного банкетного зала, уставившись в никуда перед собой. Украшения (пришлось выложить за них шестьсот сорок девять долларов, озабоченно припомнил Марвин) свисали с потолка в холле и болтались на большом окне у входа (еще пятьсот долларов, сущая обдираловка, тому, кто их развешивал) в надежде, что если не Санта, то хотя бы клиенты заглянут на огонек. Елку (триста баксов этому ублюдку в комбинезоне из Пайн-Баррен, самому отъявленному мерзавцу, который когда-либо встречался Марвину) привезли вчера на грузовике, и теперь она мерцала и сверкала тусклыми белыми и серебристыми огоньками у столика мэтра, где Лори, которая вышла сегодня на работу, поменявшись с Александрой, умелой управительницей, сутулилась над журналом заказов и украдкой выдавливала прыщик на лице.

Марвин в последнюю минуту отказался от рождественской музыки. Это было бы чересчур: звон бубенцов, веселые песенки о милых эльфах, северных оленях и прочей лабуде. Неделю назад, когда дела шли лучше, он было занялся составлением музыкального бюджета, но по зрелом размышлении оставил эту затею, уловив в ней горькую иронию. И без того все достаточно плохо, подумал Марвин, так что только выворачивающей наизнанку бойкой музычки и не хватало. Ему вдруг представилось, как Бинг Кросби входит в двери и прямо с порога заводит: «Я мечтаю о белом Рождестве». Да ему не дали бы допеть и первый куплет. Весь разъяренный персонал ресторана «Сен Жермен» примчался бы, норовя забить незадачливого певца до смерти ближайшим барным табуретом. Вместо рождественских гимнов из барных динамиков лился французский лаунж, как всегда. Вполне безобидно и людям нравится, если верить Робу.

Марвин сидел у служебного выхода, хмуро наблюдая — но на самом деле почти не видя, — как трое завсегдатаев попивают «Шимей» у стойки, а парочка за столом номер семь исподтишка оглядывает пустой зал «Сен-Жермена» и перешептывается. Они намеревались уйти, Марвин знал это наверняка, и ему даже не пришлось присматриваться к ним. Еду они до сих пор не заказали и явно пересматривали стратегию поглощения напитков, прикидывая варианты отступления. Язык тела: бумажник, снова положенный на колени, мужская половина дуэта озирается в

поисках официанта и комкает салфетку, — все это подсказывало, что они готовы сбежать, готовы озвучить самые нелепые предлоги для ухода: «Мы не так проголодались, как решили поначалу», «У моей жены приступ аллергии» или «Я не выключил газ», прежде чем устремиться на улицу. Уйдут, точно. Как и все труды Марвина. Двадцать два года мучений, склады, забитые глушителями и тормозными колодками, трейлеры — даже контейнеры — радиальных шин и восстановленных протекторов… Все пропало псу под хвост. Бах — и словно ничего не было по соседству с Мэдисон-сквер-парк, унесло ветром, как одинокую снежинку. Фьють… Поминай как звали.

Марвин выпил свой второй за вечер виски с водой и попытался перестать думать о цифрах. Какой прок размышлять о кредите, взятом под его личные гарантии, чтобы помощник, три официанта и дюжина — целая чертова дюжина — поваров, на привлечении которых настоял Роб, могли бездельничать в самое жаркое время года для ресторанов. Кухня ценой в полмиллиона долларов с новейшими плитами «Джейд», с роскошными кастрюлями и сковородками «Олл-клэд», индукционными горелками и машиной «Пакоджет», мраморным столиком для патиссье и изготовленными на заказ вращающимися стойками, разной утварью и печкой для тандори, которой Роб воспользовался лишь однажды и больше не притрагивался, насколько знал Марвин, однако громко требовал, чтобы все это, абсолютно все, имелось в наличии…

И где Роб, кстати? Где этот «Самый сексуальный повар Америки»? Почему его нет здесь, чтобы разделить боль, тоску, смерть — по нарастающей — и оплакать мечты?

В общем, вот что вышло из желания изобразить из себя персонажа Хамфри Богарта. Вот печальный итог тех пропитанных джином вечеров в «Хэмптонс», густо политых спиртным, что влилось в него за многие годы в ремонтном бизнесе, тех томных и ленивых полдней у бассейна, наполненных фантазиями о белых смокингах, тлеющей сигаретке, чеках привилегированных клиентов и собственном заведении. «Отлично, Рик». «Отлично, Марвин»… Пары движутся по залу, его залу, самого модного места в городе, любимая песня звучит на заднем плане. Ингрид Бергман или та, кто очень на нее похожа, ждет в апартаментах наверху. Это казалось таким реальным в то время, когда Марвин повстречал молодого Роба Холланда, прикатившего из Бостона на уикенд с Хавермейерами в их доме на берегу. «Самый горячий повар Северо-востока», — прошептала Элли Хавермейер, улыбаясь так, словно демонстрировала на выставке собак своего ненаглядного пекинеса. «И самый сексуальный парень в гребаных

клетчатых штанах», — добавила ее сестра Сисси, куда язвительнее, и мило покраснела. Это произвело на Марвина впечатление, ведь Сисси охотно употребляла словечки вроде «гребаный» и никогда не краснела.

Бармен Чет, когда-то подвизавшийся в моделях, но давно выбравший профессией наливание напитков, протер стойку и покосился на Марвина с сочувствием (если только бармены способны сочувствовать). А Чет волнуется, подумал Марвин со странным удовлетворением. Вероятно, потому, что ресторан дышит на ладан и этому вороватому сукину сыну нечего тут красть, а тибрить он привык. Когда дела шли неплохо, у него выходило по сотне за ночь. Приемлемая потеря для процветающего заведения с хорошим барменом, как в те дни, когда ресторан ломился от любителей пропустить стаканчик, официанты носились как угорелые, таская кальвадос и бутылки дорогущего бургундского и двадцатилетнего порто, в баре было не протолкнуться, а шикарно разодетые женщины спрашивали наперебой: «Роб сегодня здесь? Где ваш повар?» Оставалось лишь вспоминать об этих славных временах. Сто долларов за вечер, четыре смены в неделю за полтора года, которые Чет проработал в «Сен-Жермене» — этого хватит, чтобы оплатить счет в «Д'Артаньяне». А они, собаки, благоразумно отказывались от оплаты по доставке, ведь ресторан до сих пор был в долгах, и Робу приходилось закупать больше дорогой французский фуа-гра (тоже, разумеется, оплата по факту доставки, так что подвоз могли теперь прекратить в любой день).

Он потеряет дом, Марвин знал это точно, и знание засело в нем недопроглоченным куском, на полпути вниз по пищеводу. А вместе с домом лишится и жены. Он не делился с женой накопившимися проблемами. И без того все достаточно плохо, думал он, чтобы еще трындеть об этом дома. Она разведется с ним — и сдерет по полной, конечно, — и дико дорогой адвокат, уж не сомневайтесь, которого она наймет по совету подруг, разденет его до нитки. Легко. (Вцепится в тот прискорбный «инцидент с хозяйкой» некоторое время назад.) Она получит половину того, что останется после того, как поживятся остальные. После банков, оптовиков, эмитентов кредитных карт, адвокатов, бухгалтеров, налоговой службы, штата, города и судебных исполнителей. Какое тут Рождество? Настоящая пытка, день за днем. Украшения, гирлянды, Санты на Пятой авеню удручали, напоминали об обязательствах и невозможности их исполнить. А еще дети. Мелисса, старшая, хотела пони. Джеймс, сын, требовал широкоэкранный плазменный телевизор и приставку «Иксбокс». Бутылка «Катти» и подарочная коробка с

образцами продукции мясоперерабатывающей компании жену определенно не утешат.

Где же Роб?

Для Роба все складывалось более или менее, думал Марвин. Он выговорил себе 60 процентов зарплаты на продукты и 40 процентов на оплату труда, вполне пристойный расклад (для выходца из рабочей среды, Ревир, штат Массачусетс). Он сделался, кто бы спорил, «знаменитым шефом». Роб Холланд — ныне этому имени неизменно предшествовали два слова, «знаменитый» и «шеф». Два слова, которые, как считал Марвин, просто не могут употребляться вместе. Молодой Роб постоянно сверкал в новостях, скалился с обложек профессиональных журналов и глянцевых журналов для гурманов, даже попал в журналы о домашнем хозяйстве и образе жизни. Да, он обладал характерной позой, способом вот этак наклонять голову на снимках, и Марвина это бесило. Щеки слегка втянуты, подбородок чуть вздернут, голова клонится влево — от этих фото Марвин постепенно сходил с ума. Конечно, в своем деле Роб был хорош, однако другие его начинания успеха не имели, авантюры, в которые он ввязывался, заканчивались печально. Рестораны в Бостоне и Филли (с другими партнерами) оказались убыточными, и Марвин только что узнал, что партнеры предъявили Робу иск. А бизнес в аэропортах стал катастрофой. Ну да, кому нужны кассоле или гребаный морской ангел перед вылетом в долбаный Вашингтон? Еще Марвин слышал, что жена Роба — уже вторая — от него ушла. Ничего удивительного. Чтобы разобраться в хитросплетениях личной жизни Роба, придется рисовать блок-схему. Поваренную книгу Роба Марвин видел в груде книг на распродаже в «Барнс и Ноубл», в корзине «Все по девять девяносто пять», рядом с горой мемуаров из серии «ах бедный я», наставлений уволенных директоров компаний и иллюстрированных книг о белом медведе Гасе. И как бы он ни пыжился, сколько бы ни тужился, на телевидение Роба не пускали. В смысле, с собственной передачей.

В ресторанном бизнесе, увы, принято прощать поваров в случае оглушительного провала, но совершенно не принято прощать владельцев. Заведение гибнет, а повар просто переходит улицу и попадает в объятия целой стаи, жаждущей предложить ему кучу денег. Повару, как начал подозревать Марвин, не только проще подняться после падения; возможно, это даже необходимое условие. Без сомнения, через год те же самые компании, которые сейчас отказываются везти продукты в «Сен-Жермен», будут бодро открывать Робу тридцатидневный кредит — что было, то прошло, — а банки, юристы и чиновники продолжат отравлять

жизнь Марвину, грубо изымая активы.

Охваченный паранойей, Марвин вдруг задался вопросом, а не сам ли Роб все это подстроил. Крупный, шумный провал. Новый старт для «Роб Холладн инк.»? Все эти повара с 60 процентами на продукты… Может, этот хмырь вовсе не намеревался поднять «Сен-Жермен». Может, все предприятие, инвестиции Марвина, его дом, его состояние, были приношением богам ресторанного бизнеса, трамплином к высоким достижениям. Может, изначально замышлялось не спеша привести «Сен-Жермен» к упадку, пусть славному, но упадку, а сам Роб тем временем рассчитывал, как будет подниматься наверх по выпотрошенному трупу Марвина. Это объяснило бы много.

Пока Марвин мрачно размышлял, нянча в руке стакан с виски, в кухне «Сен-Жермена» царило еще более унылое настроение. Пол Келли, помощник Роба, как раз закончил излагать дурные вести команде, сидевшей на разделочных досках поверх рабочих столов, и все выглядели разозленными.

— Какого хрена? Что значит — никаких рождественских бонусов? Чушь какая-то! Достало, блин! — воскликнул Кевин, специалист по соусам, стукнул кулаком по столу из нержавейки и замотал головой.

— Точно! — поддержал его Тьерри, высокооплачиваемый кондитер, которого Роб переманил из четырехзвездного ресторана в центре города. — Это есть чушь!

Мишель промолчала. Она лишь спрыгнула с доски и стала протирать стол. Это всерьез обеспокоило Пола, который подозревал, что Мишель, не только лучшая из поваров, но и самая умная, прекрасно знает: любые стоны и причитания бесполезны и ничего поделать нельзя. Он попытался перехватить ее взгляд, прочитать эмоции в чертах лица. Они были близки, в конце концов. Даже переспали разок и остались друзьями. Но Мишель упорно избегала его взгляда. Кошка гуляет сама по себе, вздохнул Пол. Она уже приняла решение. Неделя, две недели — и она уволится. Ее не обмануть. Она разбирается в бизнесе.

Мануэль, Хуан, Омар, Хайме и Ригоберто — «ватага Пуэбла» — тоже промолчали. Они никуда не собирались. Они были с Робом с самого начала, им хорошо платили и высоко ценили и, что наиболее важно, трахали направо и налево, как принято едва ли не во всех прочих местах, так что они привыкли к неурядицам и, возможно, воспринимали их как неизбежное зло. Бог любит их, подумал Пол. Когда я умру, хочу снова родиться мексиканцем, поблано, гребаным взрослым. Когда в кухне сгустилась знакомая атмосфера «синдрома гибнущего ресторана», кто больше заслуживал вернуться домой к семьям с рождественскими

бонусами, чем эти парни? Пол злился на себя, словно сам был виноват в ситуации. Как было бы здорово сказать: «Ладно, vatos! El restaurante esta finite.[24] Берите плиту! Хватайте морозилку! Мануэль, ты берешь „Пакоджет“. — Давайте продадим это дерьмо, пока его не захапали адвокаты и исполнители! Vamanos! Я за хрусталь. Не тратьте время впустую на треклятых camarones!» Но он не мог так поступить. Пусть судно тонет, экипаж уходит последним.

И потому он произнес стандартный набор штампов — «не волнуйтесь, все будет хорошо», смутно намекая на благополучный исход и излучая уверенность, которой сам не испытывал. Приложил все усилия, на какие был способен, чтобы успокоить людей, а потом укрылся в офисе Роба и приготовил себе коктейль.

«Chef de cuisine Пол Келли» — так значилось внизу каждого меню, прямо под словами «Шеф-повар Роб Холланд». Роб, он знал, поместил эту строчку в меню в знак признания того, что именно Пол делал всю работу, что именно Пол должен выходить к клиенту, если тот захочет видеть шефа, именно Пол заказывал продукты, отслеживал поставки, планировал, придумывал специальные блюда и, все чаще и чаще, пинал и подгонял подчиненных, когда того требовали обстоятельства. Он лгал поставщикам, утверждая, что счета оплачены; лгал клиентам, которые спрашивали, тут ли Роб, отвечая: «Он вышел несколько минут назад», хотя сам не видел Роба уже несколько дней. Лгал журналам и ВИПам, из верности настаивая, что «шеф продумывает каждую строчку меню» и «контролирует каждую деталь»; и постоянно лгал на кухне. Он лгал всякий раз, когда говорил, что все идет неплохо, что надо просто «пережить пару-тройку пустых недель». Это ведь долг помощника шефа, верно?

Когда он понял, что злится, творя новый произвол во благо самозваной «Роб Холланд инк.», Пол стал воображать себя верным бригадиром, а Роба представлять этаким капо. Делаешь то, что должен делать. Попав в семью, уже не уйдешь. Semper fi, «Коза Ностра» навсегда. Когда-нибудь у него будет свой chef de cuisine, и он возложит на него весь геморрой с поставками и разборками с персоналом, а также большую часть готовки. Так заведено. И так всегда будет.

Пол не возражал трудиться за босса. Это не было трудно. А вот имя в треклятом меню ему не нужно. Когда они с Робом начинали в «Ред хаус», столовой на тридцать пять мест без лицензии на спиртное в Нижнем Ист-Сайде, они работали вдвоем, не считая посудомойки. Роб жарил, Пол ведал грилем. Когда

становилось туго, призывали на помощь посудомойку, которая раскладывала овощи по тарелкам. Кухня была тесной, душной, жаркой, на стенах застыла несмываемая грязь. Тараканы лезли в каждую щель в бурых от жира стенах и полу, их было не одолеть, а мойку не чистили лет тридцать. Но Пол никогда не чувствовал себя настолько живым.

Веселого, мать его, Рождества, думал Пол, сдавливая виски большим и указательным пальцами. Бедные мы, думал он. Бедный я. Даже бедный Роб. Ему всего-то хотелось, чтобы его любили. Пол не ставил — не мог ставить — стремительное карьерное возвышение Роба ему в вину. Пусть он не самый великий повар в мире. Но он хороший повар. Для Пола именно это имело значение. И хрен с ним, со всем этим глупым, бестолковым, нелепым карабканьем к славе, к статусу звезды: Роб усердно изучал по телевизору изящное искусство одновременной готовки и умения быть телегеничным, очаровательным, старательно выводил свидетельства юношеского знакомства с прыщами, вечно менял прически, то расчесывал волосы прямо, то собирал в «хвостик», то они подозрительно курчавились (Боже! Он что, пользуется бигуди?); учился сценической речи, ораторскому мастерству, нанял личного тренера, постоянное подлизывался к тем жалким недомеркам из Института высокой еды… Где они теперь, кстати?

Пол вздрогнул, вспомнив, как они на пару продавали себя всем подряд, как Роб нацеплял на лицо улыбку и льстился к Мортимеру Хичкоку, эгоистичному профессиональному вымогателю, автору вездесущего «Ресторанного путеводителя Хичкока». Больше бесплатной еды. Больше участия в смехотворных благотворительных акциях, вся благотворительность которых заключалась в том, чтобы поднакачать и без того раздутое эго Хичкока. Восьмицилиндровый громила под маской эрудированного обозревателя, лицо обезображено коррупцией, он вполне мог бы поучить рэкету преступный клан Дженовезе. Вкус Трайбеки. Вкус Таймс-сквер. Вкус Грамерси-парк. Идиотский и, по счастью, быстро забытый «Манифест посетителя ресторанов», попытка жадного издателя вознести автора до поистине джефферсоновских высот. А Продуктовая неделя?! Больше крохотных порций бесплатной еды, больше халявы. Поварам по всему городу приходилось уродовать меню, делать скидку на цыплят и лосося для компаний странной публики в дешевых, усеянных кошачьей шерстью юбках и баскетбольных кроссовках, публики, которая норовила под шумок цапнуть и специальные блюда. Как там говорилось в «Таксисте»? «Скоро придет большая

красная волна и смоет их всех»? Пол надеялся, что так и будет.

Господи, как тяжко. Как тяжко, наверное, быть Робом Холландом и фигурально (или буквально) целоваться по-французски с этими уродами. Пол, хотя ему пришлось работать без выходных шестнадцать-семнадцать часов в день три месяца подряд, пока Роб налаживал контакты, мотаясь то в «Хэмптонс», то в Аспен, то в Париж, ни за что не согласился бы поменяться с ним местами, сколько денег и славы ни посули. Он не завидовал. Ведь Роб умел готовить. Ведь даже сейчас в Робе прятался маленький мальчик, отчаянно нуждающийся в любви и уважении, в признании, думал Пол, как и тогда, когда пацан из Ревира глядел на себя в зеркало и был счастлив и гордился тем, чего достиг.

Однако его и вправду возмутило, что именно ему выпало сообщить команде насчет бонусов. Он поневоле ощутил себя причастным ко всему этому безобразию. Рождество… Ну почему Рождество? Пол сжимал пальцами голову, чувствуя себя этаким лавочником-вишистом — в постели с врагом. Где Роб? Он должен быть здесь, должен уверить команду, вдохновить войска в этот отчаянный миг, вернуть их самоуважение, чтобы они захотели прийти на работу завтра. Роб умел внушать людям, что они заняты богоугодным делом, что все будет прекрасно. Роб всех бы уболтал, и глядишь, все на самом деле стало бы относительно неплохо.

Где же Роб? Прямо сейчас? Где самый сексуальный повар Америки?

В грязной, зловонной раздевалке, где повара и официанты переодевались в конце смены, кухонная команда задержалась непривычно долго. Обычно они быстренько отчищали себя и спешили воссоединиться с жизнью за стенами ресторана: наскоро мыли руки, небрежно скребли подмышки, обильно поливались дезодорантом или прыскались пачулями, сыпали порошок для ног в носки, возможно, слегка намазывали гелем волосы — и мчались прочь, побросав заляпанную едой обувь, перчатки и рулоны кухонных полотенец в одну корзину вместе с белыми штанами, фартуками и куртками. Они не пили после работы в баре «Сен-Жермена». Никаких сотрудников в баре, даже в выходные, — таково было правило. Как Роб указывал много раз в своей характерной манере: «Кому нужна орава вонючих поваров, громко орущих в нескольких табуретах от тебя? И самый гурманистый из гурманов не захочет тереться плечами с народом, что на самом деле готовит их гребаную еду. Понятно? Иначе конец иллюзиям! Им нравится воображать нас улыбчивыми

придурками из французских фильмов. Шарль Азнавур, Ив Монтан, Шарль, мать его, Бойе в долбаных фартуках! Им нравится думать, что я, шеф, прикладываю руку к каждому треклятому блюду — к каждому овощу, так-перетак. Поверьте, они не хотят видеть ваши дебильные, уродливые, как задницы, латинские и прочие физиономии, напоминающие, так или иначе, о еде, которую они кладут себе в рот. Как в сортире, ясно? Я главный. Могу отлить прямо в зале, если мне взбредет в голову, могу залезть на стол и пустить длинную струю прямо в цветы в горшках, но кто заметит? Я торчу в этой парилке внизу и занимаюсь своим делом под ископаемым тушками и убогими граффити, в точности как вы. Почему? Не потому, что у нас тут демократическая солидарность или другая херня, не потому, что по-прежнему горжусь своим происхождением из народа. А потому что последним, чего хочется увидеть, клиенту, будет шеф, выходящий из сортира. Для клиента я питаюсь святым духом и никогда не хожу на толчок. Вон как они нас видят, братья и сестры. Не имеет значения, что я выхожу из этой двери с розовыми от долгого мытья руками; им это не интересно. Они видят меня идущим в сортир. Иллюзия погибла. Реальность во всем убожестве. Первое правило? Повар существует в уме клиента. Правило второе? Повар может быть занозой в заднице — но своей задницы у него нет».

Классический Роб.

Этим вечером команда не спешила разбежаться, как обычно, словно спасаясь от пожара. Этим вечером большинство задержалось. Поблано ушли, с привычными кривыми улыбками, многозначительно поглядывая на оставшихся, и двинулись всей компанией в Квинс. Они это уже проходили. Пусть глупые габачо подергаются, все равно что будет, то и будет. Смена завершилась, так чего тут сидеть впустую? Пусть глупый молодняк norteamericano тратит заработанное на дорогущие напитки под дурацкую музыку, рассуждая о trabajo, putas, боссах и los pilotes. [25] Время надо ценить, а они и так провели почти весь день в кухне «Сен-Жермена», большое спасибо.

Мишель, в пропотевшем спортивном топе и рабочих штанах, заметила взгляды побланос, когда те уходили цепочкой, и правильно истолковала эти взгляды как жалость.

— Это есть неправильно, — посетовал Тьерри, раз в десятый за десять минут.

— Как давно ты с нами, Тьерри? — раздраженно справилась Мишель. — Четыре гребаных месяца? Только обезьяна-коммуняка вроде тебя станет требовать бонусов после четырех месяцев работы. Что, тебе мало платят? Ну да, прямо весь исхудал,

бедненький. Отсоси, сука. И помалкивай.

— Это не быть правильно, — пробормотал Тьерри, уже прикидывавший, что надо позвонить матери во Францию с ресторанного телефона и пожаловаться на очередную несправедливость, очередной произвол гнусных американцев. — Моя плевать, что ты говоришь. Во Франции…

Мишель перебила.

— Во Франции ты бы работал посменно в какой-нибудь занюханной кондитерской в захудалой деревеньке в гребаных горах, готовил бы вшивые tarte au pomme[26] и подметал пол за своей мамочкой, ясно? Хватит пудрить нам мозги своей Францией.

— А ведь он прав, как ни странно. Это неправильно, — сказал Кевин. Он работал в «Сен-Жермене» с самого начала, таскал оборудование и плиты от парадной двери, пережил почти катастрофическое «пробное» открытие, трудился упорно и преданно, готовил соусы, уделял внимание каждому крошечному кружочку моркови или лука, с таким видом, будто разряжал ядерную бомбу — и вот какую награду получил. В предыдущем году стандартный бонус составил недельную зарплату. В этом он рассчитывал на то же самое. Ему надо было оплачивать счета. Дорогая квартира в Дамбо, деньги за фильмы для взрослых, за кабельное телевидение, за скоростной доступ в Интернет, возмещение кредита по карте за подарки, купленные маленькому брату в Кливленде, подруге, родителям… Он сорил деньгами, рассчитывая на премию, желая произвести впечатление, и теперь оказался в дерьме. Клятое Рождество! И что прикажете делать? — Отстой, — прибавил он, подумав. Он сидел без рубашки, понуро потирая родинку на подбородке, и нервно покусывал серебряный гвоздик, из-за чего его речь была чуть невнятной. Наконец он подытожил: — Дрянь дело. Точно гврю. Дрянь сплошная.

Билли, помощник соусника, промолчал. Он очутился в ситуации более отчаянной, чем коллеги, как ему казалось, поскольку уже задолжал аренду за два месяца, а христианская рок-группа, с которой он делил квартирку в Хобокене, в последнее время вела себя совсем не по-христиански, помечая свои баночки йогурта в холодильнике, и даже намекнула, что его выкинут на улицу, если он не покроет долг в ближайшее время. Билли огляделся, пытаясь определить, кто мог бы войти в его тяжелое положение. Кто мог бы одолжить ему денег или, возможно, пустить на свою кушетку. Тьерри? Забудь об этом. Он француз. Кевин? Может быть, хотя выглядит он не очень; вон как подкидывает ножик в воздух снова и снова и ловит за ручку. Мишель? Тут вообще ловить нечего. Не его полета птица. С

Мишель и заговаривать-то страшно. Кладовщик Джимбо? Билли подозревал, что он гей. (Иначе как объяснить, думал Билли, музыку, которую Джимбо нравилось слушать. Нет, не катит. Уж лучше домой в Миннеаполис, чем просыпаться под такую музыку.)

— У нас тут неприятная ситуация, camales, — сказал Леон, помощник кондитера. Ему нравилось думать, что он говорит на испанском, хотя мексиканцы едва не писались от смеха, когда его слышали. — Лавочка закрывается, ребята. Finita la, мать ее, musica. Нас поставили раком, papi chulo, вот и весь разговор. Тут ловить нечего.

— А ты что думаешь? — спросил Кевин спокойно, поворачиваясь к Мишель. — Сколько, по-твоему, у нас времени? Я имею в виду, мы уже в долгах. В зале ни души. Сколько понадобится, чтобы чеки начали возвращать? Короче, пора искать новую работу или нет?

Мишель процедила: «Делаешь то, что должен», скинула рабочие штаны и влезла в джинсы. Она уже месяц рассылала по факсу резюме, а на подходе был январь, когда каждый повар в Нью-Йорке, опустошенный праздниками или разозленный размером рождественской премии или чем-то еще, примется искать работу; все кинутся в одни и те же места, в большинстве которых от сезонной помощи станут отказываться. Печально. Закрытие неизбежно. Те ответы на резюме, которые она получила, либо не устроили ее зарплатой, либо просили кое-что уточнить, и в целом были далеко не из преуспевающих заведений. А какой смысл перепрыгивать с одного тонущего корабля на другой? Она посмотрела на Леона и спросила себя, можно ли ему доверить управление автомобилем; а так все просто — быстренько вломиться в семейный винный магазинчик, как она уже делала вместе с бойфрендом, когда сидела на игле (у нее все еще хранился хромированный пистолет этого придурка, 38-й калибр, в ящике с нижним бельем). Нет, эту затею из списка возможностей вычеркиваем. Прежний бойфренд мотал срок именно за подобное дельце, а Леон, пусть милый, но слишком туп, чтобы отыскать собственную задницу, не говоря уже о вооруженном ограблении.

Кевин закончил одеваться, опылил себя облаком мускуса и двинулся к двери мимо Мишель, бормоча: «С нами Бог — с каждым из нас, недоноски».

Где же Роб? Мишель задалась вопросом, есть ли у него план Б. Должен быть план Б, верно? Он не может просто взять и все профукать. Роб — парень честолюбивый, молодой и умный, куда умнее, подумалось, чем можно судить по его якобы робкому,

нервическому поведению. Однажды она зашла к нему домой. Мишель вспомнились неожиданные детали: целая стена книг и старых джазовых пластинок, оттиски картин в рамках — налицо все признаки характера более сложного, чем можно было бы предположить по фотографиям на обложках журналов и по разговорам в баре. Жаль, что он буквально помешан на телевидении, что все его мысли обращены только туда.

А на экране он выглядел ужасно. Ничто не помогало. Ни смена прически, ни обучение сценической речи, ни курсы медиа, ни изменение формата передачи, ничто. Телевизионщики даже устроили опрос фокус-групп, загоняли безработных одиночек всех социальных слоев в темные просмотровые залы, пытаясь понять, почему Самый Сексуальный Повар Америки смотрится по ТВ полным придурком. Когда включались камеры, Роб лишался всего своего обаяния, глотал слова, бормотал какую-то околесицу, словно угрюмый Эдди Хаскелл, в общем, производил жуткое впечатление, совсем не так, когда он вещал на кухне, в зале или лицом к лицу, за стаканчиком текилы или пива. Его незаурядные кулинарные способности для телевидения ничего не значили. Фокус-группы находили его «симпатичным», но вот «искренним» признавали с большим трудом. Никакой изюминки, которой бы он выделялся. Никакой коронной фразы прописными буквами. Он отказывался брать соведущего или работать в группе, выступать перед гиперактивной аудиторией в студии и отвергал как партнера даже забавную марионетку. Последним, что интересовало телезрителей, этих обожателей Библии, вдов, старых дев и рогатых разведенок (а именно они, судя по опросам, составляли большинство публики), были способы приготовления жареного осьминога в соусе из лимонника с тайской базиликовой заправкой и pancetta lardons. Черт, эти люди жили на расстоянии нескольких сотен миль от ближайших лавочек с панчеттой и, вероятно, скорее придушили бы голыми руками бешеного гризли, чем согласились бы положить в рот кусочек осьминога.

Да где же его носит?

Для Роба уже давно стало вполне обычным исчезать, рвануть в «исследовательскую» поездку в долину Напы или во Францию, умотать в книжный тур, на симпозиум гурманов, удрать на гольф в уикенд или просто затаиваться в какой-нибудь лачуге с очередной подружкой. Но раньше он не позволял себе пропадать надолго, тем более в столь отчаянной ситуации. Мишель закончила одеваться и заглянула в офис, где и обнаружила Пола; тот сидел за столом и безучастно пялился на растекающееся пятно воды на потолке.

— Пол, — позвала Мишель, — он звонил? Он знает, что у нас

творится?

— Знает, — отозвался Пол.

— И что он думает?

— Я не слышал о нем несколько дней, — признался Пол. — Но два дня назад он сказал, что придет. Что ему надо поговорить со мной. И пропал. Ни слова. И к телефону не подходит. Дома его нет, сотовый включен на голосовую почту. Просто не знаю…

— Где он может быть?

Пол только пожал плечами.

— Слушай, — сказал он, понижая голос, — дело не только в нас, понятно? Вся гребаная империя катится коту под хвост. У него хватает забот и без нашего зоопарка.

Пол посмотрел на висевший на стене бюллетень. Цены оптовых поставщиков, календарь с эмблемой винодельческой компании, графики работы поваров, мутная, присланная по факсу фотография обозревателя «Нью-Йорк таймс»… И старый снимок Роба и Пола, на фоне «Ред хаус»: двое молодых людей, довольных и гордых собой, в нагрудниках, с ножами в руках, строят гримасы в камеру. В «Ред хаус» повара ели после работы! Все двенадцать столиков постоянно были заняты! Самое популярное местечко в городе…

Теперь все иначе, подумалось ему. Повернувшись к Мишель, он попросил сигарету, закурил, глубоко затянулся и откинулся на спинку стула.

— Я знаю, где он будет завтра. Пусть кто-нибудь подменит тебя до девяти. Мы его найдем.

Ежегодная рождественская вечеринка Хичкока была в разгаре в «Галереях Терджесон» в Челси. Целый этаж промышленного помещения освободили ради такого случая. В центре красовалась громадная буква Х, вырезанная из ледяной глыбы и присланная «Таверн он зе Грин»; она медленно таяла, стекала в поддон с молотым льдом и водорослями. Позади нее два парня, наряженных устрицами, из бара «Централ ойстер», примчавшихся в последнюю минуту, после позднего звонка, изобиловавшего косвенными угрозами и посулами, вскрывали ракушки моллюсков, устриц и морских ежей, подарок от небывало расщедрившейся компании по торговле морепродуктами. Повара из множества нью-йоркских ресторанов изо всех сил пытались угодить вечно голодным завсегдатаям вечеринок, раскладывая затейливые крошечные порции гарниров по бумажным тарелкам, украшая их пакетиками с соусом, миниатюрными кучками порезанных овощей и трюфельными палочками, а шефы нервно курсировали по кухне, в своих лучших расшитых нарядах,

притворяясь, будто им невероятно весело. Одна компания-поставщик оделила Хичкока башнями-близнецами пропитанного арманьяком и фаршированного фуа-гра чернослива, различными паштетами, галантинами и колбасами, и повар старательно разогревал коржи feuille de brie, начиненные утиными rillettes.

Роб Холланд, одетый Санта-Клаусом (без парика и бороды), позировал фотографам с хихикающими девицами из персонала Хичкока и их матерями. Он был пьян, и пахло от него, как от старухи.

— А ты чего хочешь, малютка? — пробормотал он на ушко очередной раскрасневшейся крошке из службы маркетинга, возбужденно ерзавшей у него на коленях. Господи, да она же ножки раздвинула прямо у него на бедре и трется о красную штанину, а мамочка, идущая розовыми пятнами, все это фотографирует! Так, пора завязывать, подумал Роб. Еда на халяву — отлично. Заказана в последнюю минуту, разумеется. Прислали то, что осталось после всяких приемов, зуб даю. И что с того? Надрался «Викингом» или чем там еще (что пил-то?) — и ладно, почему нет? Отстой, конечно, но это бизнес, который мы выбрали. И он из тех, кого стремятся всячески ублажить. Впрочем, Роб понятия не имел, чем в итоге все обернется, каковы будут неизбежные последствия. Он согласился прийти сюда, когда деспотический Хичкок не так давно заглянул в «Сен-Жермен» на ужин. Возвышаясь с улыбкой над столом после ужина, стараясь польстить Хичкоку ради его спутников (двух будущих жертв, без сомнения), Роб оказался застигнут врасплох, слишком перепугался, слишком опешил, чтобы просто ответить «нет» и для внятности врезать пару раз этому типу по яйцам. К собственному изумлению, он сказал, что будет рад сыграть Санту на ежегодной рождественской вечеринке Хичкока. Правда-правда.

Потребовалось полбутылки водки, чтобы оторваться от зеркала в ванной, где он отражался в костюме Санты: рыхлая шапка с белым помпоном, красная куртка на размер больше нужного, пушистый белый воротник, красные штаны и черные башмаки из искусственной кожи, из какой детям кроят наряды на Хэллоуин. Вот так, думал Роб, пока место на его коленях занимала дородная заместительница редактора, а стая подруг кидалась ее фотографировать. Казалось, пауза между нажатием кнопки и ослепительной вспышкой затянулась навсегда. Роб уже был пьян. Перед глазами плавали и роились пятна, и сосредоточиться на том, что происходит в помещении, было еще труднее. Другие повара наверняка хихикали в рукав над его мучениями. Господи Боже, пожалуйста, пусть это прекратится, взмолился он. Где мой гребаный Санта-Клаус? Кто спасет мой

бедный ресторан? Как я могу остановить это позорное скатывание к поражению, краху, крушению всех надежд, это падение до самого низа? Насколько низко я могу пасть? Роб представил себя рекламирующим чеснокодавилки «Ронко» на открытиях супермаркетов, восхваляющим новомодные грили «ни грамма жира», улыбающимся с постеров торговых сетей. Нет. Хуже уже просто быть не может.

— Твою мать! — процедил он, сам не понимая, он ли это сказал. Он встал, чуть было не повалив приблизившегося офис-менеджера, и потянулся к стойке. Он видел, что Хичкок встревоженно на него косится, но проигнорировал этот взгляд и подобрался к стойке, где двое крепко сложенных парней в обтягивающих черных футболках и эльфийских шляпах разливали мартини, комплимент от торговой компании.

— Плесните Санте водки, мля! — прорычал он, расталкивая двух журналистов местной рекламной газетки. — Санте нужно выпить — или он сунет кассетную бомбу вам в дымоход.

Когда перед ними поставили стопку, он свалил на пол миску с чипсами, но сумел удержать стопку за тонкую ножку, залпом ее опорожнил и потребовал еще.

Потом кто-то, он не был уверен, кто именно, положил руку ему на плечо и тоном, каким говорят с упрямым ребенком, сказал, что ему пора на Северный полюс в мастерскую Санты. Он ответил, стиснув кулак в черной полиуретановой перчатке и от души врезав в чью-то наглую рожу.

Потолкались, попихались… Позднее он припомнит, что, пожалуй, вел себя не слишком хорошо, не только отвечал, но и лупил сам, нанес пару ударов ногой и с полдюжины кулаками, прежде чем его прижали к полу и принялись лупцевать охранники с наушниками, явно не склонные благодушничать, вопреки времени года, а потом его подтащили к двери и забросили в грузовой лифт. Где-то по пути он ухитрился облевать себя, и доказательства этого красовались на его красно-белом пальто и широком черном ремне. Что касается карьеры, подумал Роб, падая на пол, когда грузовой лифт пополз вниз, после такого о ней можно забыть.

— Эй, очнись! — донесся чей-то голос. Роб приоткрыл глаз, тот, который открывался (другой затек после контакта с чужим локтем), и увидел Пола и Мишель, глядящих на него. — Что с тобой стряслось, брат? — И парочка подхватила его под руки и даже поставила на ноги, а потом выволокла на улицу.

— Роб! — не отставала Мишель. — Ради всего святого, вытри рот! Подбери слюни!

Снаружи валил густой снег, большие студеные снежинки

обжигали кожу холодом. Крупные, плотные, они медленно кружились в воздухе и были повсюду, неспешно дрейфовали вокруг, и уборочные машины сгребали их в сугробы, а владельцы магазинов лопатами расчищали тротуары. Изящные черные ботинки скользили по асфальту. Колени Роба подгибались снова и снова и наконец вынудили Пола и Мишель усадить его, насколько получилось прямо, у служебного входа в магазин одежды. Впадая вновь в полубессознательное состояние, Роб услышал хриплые звуки «Джингл беллз» из неисправного громкоговорителя и увидел угрюмого пакистанца, тоже в костюме Санты, раздающего приглашения на рождественскую распродажу. Два взгляда скрестились на мгновение, разделив страдание.

— Так, гений, — сказал Пол. — И что теперь?

Мишель никогда в жизни не была оптимисткой. Ее вера в людей сводилась ровно к тому, что она видела собственными глазами. Учитывая, сколько всего выпало на ее долю, после стольких лет на профессиональной кухне и более чем достаточного количества неудачных отношений с мужчинами, она привыкла разочаровываться. Она полагала, что сумела примириться с этим, всегда проявляла осторожность и не завышала ожиданий. Но, глядя на лицо отрубившегося Роба, глаза которого закрылись, а сам он блаженно похрапывал под «Джингл беллз», что звучали снова и снова, и снежинки прилипали к его ресницам, она подумала, как мило он выглядит, каким странно невинным кажется. Она помнила, как встретилась с ним впервые. Поздоровались мельком в «Ред хаус», где ей велели приветствовать людей, которые готовили нечто особенное. Он мазнул по ней взглядом, явно не видя, его мысли витали где-то далеко. Сказал: «Приятно познакомиться» и поспешил обратно к плите с шестью горелками, чтобы заняться скатом по-гренобльски. Одна еда на уме. Она узнала этот взгляд.

Можно бросить его тут. И поделом. Он заслужил проснуться с похмелья в дверном проеме, в испачканном рвотой костюме Санты. Но Роб выглядел таким беспомощным, таким чертовски жалким, раскинувшись в своем смешном наряде, и со снегом на его груди и на ногах, что поневоле вспоминался Диккенс. Надо бы отвести его домой. Выкупать в горячей ванне. Накормить горячим какао и зефиром. Или написать слово «задница» у него на лбу красной помадой, и пусть валяется, рискуя заболеть от переохлаждения. Мишель посмотрела на Пола, увидела на его лице усталость, беспокойство и отвращение — эти выражения она наблюдала на лицах многих и многих приличных поваров, когда вера и надежда начинают ослабевать. И тут ей пришла в голову идея.

— Я знаю, что делать, — сказала она. — Вызовите такси и помогите мне поднять этого засранца. Самый сексуальный повар Америки сегодня поработает как следует.

Когда они приехали к «Сен-Жермену», Мишель и Пол проволокли Роба через запасной выход и окатили струей из шланга. Потом Мишель стянула с него промокший костюм Санты, и вдвоем они напялили на Роба нагрудник посудомойки и штаны не по росту, позаимствованные у Мануэля. После нескольких порций кофе и угроз и многочисленных рывков в уборную Пол сообщил команде, что Роб до конца смены будет на раздаче соусов.

— Я не справлюсь, — простонал Роб, когда его наполовину донесли, наполовину довели до стола.

Кевин, с изумлением в глазах, посторонился, взмахнув напоследок сотейником, а Мишель подступила к грилю. Пол занял свое место у окошка.

— Ты справишься, шеф, — сказал он. — Помнишь? Ночь напролет, «косячки», «ягер», урны вместо сортира? Холодный пот и похмелье? Мы же кулинары, парень. Мы получили три гребаных звезды за свою работу. Ты справишься. Вспомни старые добрые времена.

— О боже… Пожалуйста… убейте меня, — попросил Роб, инстинктивно наклоняясь вперед, чтобы проверить, все ли на месте в холодильнике. — Пожалуйста, оторвите мне голову, опустошите этот гнилой костяк и бросьте жалкую пустую оболочку. О боже…

— Вот именно, шеф, — сказала Мишель. — С таким настроем только и работать.

Внезапно застрекотал принтер и выплюнул свиток трехслойной бумаги в руки Полу.

— Чтоб мне пусто было! Господи… Неужто долбаный заказ!

— Расслабься. Это для Марвина, — ответил Пол. — И его женушки. Они ужинают сегодня здесь. — Он состроил совершенно бесстрастную мину, как подобает помощнику шефа, и скороговоркой пилота-истребителя начал читать: — Заказ: дуэльная фуа-гра — одна порция… вилочковая железа… потом мясо барашка и дуврская камбала!

Роб вдруг зашевелился, достал из холодильника обрезанное, очищенное от костей седло барашка и цельную рыбину, положил их по отдельности на сковороды и включил нагрев под двумя кастрюлями.

— Робошеф, — восхитилась Мишель.

В пустом зале Марвин едва не подавился барашком, когда

услышал, что блюдо приготовил Роб. Что вообще происходит? Он оглядел зал, пытаясь угадать по лицам работников, что все это значит. Что-то, о чем ему следует знать? Да, вроде бы что-то есть, этакая общая ухмылка, и вид почему-то довольный, но придраться не к чему…

— Что-то не так? — спросила его жена.

— Нет, — ответил Марвин. — Все прекрасно. Сегодня просто медленно подают. Наверное, замотались.

Возможно, рождественские чудеса случаются. Возможно, есть особые ангелы, отвечающие за шефов, поваров и всех людей, которые так или иначе заняты в обширном мире ресторанного бизнеса. Возможно, однажды за очень-очень много лет все, кто заслужил перерыв, получают это дар. Все вместе и все разом. Именно это и случилось в ночь перед Рождеством в ресторане «Сен-Жермен». Двери открылись, ледяной ветер занес внутрь несколько снежинок, а заодно и Роланда Шютца, причесанного под пуделя мультимиллионера-застройщика, с двумя подругами и лысым охранником. Александра, хозяйка, тепло их приветствовала и помогла раздеться.

— Полагаю, бронировать не стоило, — язвительно заметил Шютц, когда Александра накинула его пальто из верблюжьей шерсти на его толстые, короткие, с отличным маникюром пальцы. — Ничего себе! — продолжил он, явно удивленный, оглядев пустой зал. — Что, плохая ночь? Что, черт возьми, стряслось?

Марвин, услышав вопрос за своим столиком, постарался притвориться сразу шестью или семью счастливыми клиентами, а никак ни одним до крайности обеспокоенным владельцем с женой, и выдавил из себя жалкое: «Ха-ха-ха», как если бы ему было весело. Жена посмотрела на него как на умалишенного.

— С тобой все в порядке? — спросила она, сузив глаза и выискивая в его лице признаки начинающегося безумия или болезни Туретта.

— Отлично! Со мной все отлично! — воскликнул Марвин, с бровей которого срывались бусинки пота. — Лучший ужин за чертову прорву лет… Хо-хо-хо. Официант! Десерт, пожалуйста!

Конечно, Александра спасла ситуацию, улыбнувшись двум гостьям, погладила одну по руке и доверительно сообщила: «Вообще-то вам повезло, что вы зашли к нам именно сегодня. Правда повезло. Шеф готовит сам. Вы же знаете, он не часто может такое себе позволить. Так что сегодня совершенно особая ночь. Вам действительно повезло». Она проводила клиентов к столу на четверых в центре зала, усадила и выдала меню.

Рикардо, лучший официант ресторана, через мгновение подлетел к столику, а Пол, которому будто было откровение, сделал вид, что вышел в бар проконсультироваться, и шепотом велел выключить огни снаружи и задернуть шторы. «Запри дверь, — сказал он. — Никаких больше клиентов». И переглянулся с Рикардо.

— Мистер Шютц, — произнес Рикардо с придыханием, выражая скрываемый, но все же очевидный восторг, — шеф приказал мне закрыть ресторан для прочих клиентов. Он сочтет честью и удовольствием готовить для вас четверых. Если вас это устраивает, он предлагает вам расслабиться и наслаждаться вечером. У него есть кое-что действительно особенное для вашей компании. Вы не возражаете?

Девушки уже трепетали, потрясенные тем фактом, что самый сексуальный повар Америки будет лично готовить для них, и буквально запрыгали от счастья, ведь обе они до недавнего переезда в Нью-Йорк не испытывали ничего экстравагантнее похода в «Шониз» или в «Оливз гарден». Зато теперь они здесь — с Роландом Шютцем! И лично для них готовит Роб Холланд. И посмотрите! Только посмотрите на это! Бутылка шампанского, бесплатно! В их сторону двигался Рикардо, своим самым изящным шагом, с белой салфеткой на сгибе локтя; он снял фольгу, удалил мюзле и аккуратно, с глухим «чпок», извлек пробку. Шютц, который на этой ранней стадии вечера был озабочен только тем, как бы позднее затащить этих двух цыпочек в свою постель в форме сердца, охотно поддержал начинание. Они счастливы? Значит, и он счастлив. К черту еду. Он с тем же удовольствием сидел бы на кушетке в шелковых боксерах, поедая арахисовое масло и сандвич с беконом (никаких корок) под «Американских гладиаторов» по «ящику». Но цыпочки такого не поймут. А теперь они довольны. Выглядят довольными. И сейчас важно это. Кливленд же, охранник, ел, насколько он мог судить, только орехи и энергетические батончики.

— Да, конечно. Мы весьма признательны, — сказал Шютц. — Пожалуйста, поблагодарите Роба за меня. — Упоминание имени шефа подразумевало дружеские отношения, хотя Шютц никогда прежде не пробовал стряпню Роба Холланда и не встречал самого шефа, если начистоту. — Передайте, я буду очень рад съесть то, чем он нас побалует.

Робу на кухне, конечно же, немедленно сообщили обо всем.

— Давай, шеф, — сказал Пол, криво усмехаясь, и его усмешка была из серии «пропади все пропадом», с какой в фильмах о войне бросаются в самоубийственную атаку на вражеские пулеметы. — Это может быть последняя треклятая еда, которую

мы готовим под этой крышей. Ты уж постарайся.

— Шевели яйцами, шеф, — прибавила Мишель, хлопнув Роба по заднице кухонным полотенцем. — Победа или смерть!

В кладовых «Сен-Жермена» было много продуктов. Большую часть, по всей видимости, так никто никогда и не съест. Роб покопался в холодильниках и на полках, выбирая лучшее. Работая быстро, он смешал тесто для блинчиков из овсяной муки, подрумянил их на сковородке с антипригарным покрытием, вложил внутрь по порции домашнего гравлакса, тщательно отмерил ложкой creme fraiche и украсил сливки белужьей икрой в таких количествах, что икринки грозили вот-вот сползти. Потом накапал микроскопическими дозами ярко-зеленого чесночного масла — широким кругом по ободу каждой широкой белой тарелки — и поместил на каждую по «солнышку» сваренного вкрутую яичного желтка. Его руки летали. И не дрожали.

Torchon из фуа-гра Роб тонко нарезал и разложил между тонкими, как бумага, ломтиками жареных бриошей и чатни из айвы, а затем спрыснул бальзамической заправкой из ложки с точностью, какую Пол и Мишель давно и не мечтали увидеть. Он работал молча, не издавая ни звука, разве что тихим голосом отдавал распоряжения то направо, то налево. Он трудился по всей кухне, перемещался от соусов к грилю, нырял в кладовку, словно подвизался тут каждый божий день с утра до вечера, а прочие повара ему лишь помогали. Мишель даже вытерла ему лоб, когда капля пота грозила упасть на тарелку с «мозаикой из медноголового лосося и карпаччо с лимонным соком»; Роб не отшатнулся, а она сама поразилась своему поступку. Те, кто не был на подхвате — Билли, Джимбо, Леон и остальные, — просто наблюдали, как Роб движется по кухне, будто подчиняясь некоему внутреннему ритму, вперед и назад, от стола к столу, от тарелки к тарелке, по замысловатым траекториям. Они не отваживались говорить, словно опасались разрушить чары. На кухне царила тишина. Официанты и их помощники приходили на цыпочках, забирали готовое и уходили, опять на цыпочках. Как будто случайно упавшая вилка или тарелка, поставленная на стол слишком громко, могли уничтожить волшебство момента.

Пока Рикардо вскрывал лучшие вина из погреба «Сен-Жермена», подробно, но не утомительно, описывая терруар, место и год изготовления вина, сорт винограда и историю каждого урожая, Роб продолжал готовить. Шесть перемен на два укуса, семь, восемь, девять, и это все еще закуски! И ни единого блюда из меню. Каждое, казалось, возникало прямиком из фантазий Роба, мозг отдавал команду рукам, а те наполняли тарелки.

Устричное «рагу» с панакоттой из цветной капусты и мякотью

омара, равиоли из белых трюфелей с соусом из сморчков и паштетом из вальдшнепа (Пол и Мишель никогда не видели, чтобы равиоли появлялись словно из ниоткуда), «лингуине» из молодого угря — по сути, вообще не лингуине, а быстро замаринованные молодые угри из Португалии, прозрачные и нежные, приправленные свежей зеленью и оливковым маслом из крошечного поместья в Италии, бутылка с номером и автографом производителя. Фрикасе из вилочковой железы со специями, запеченное в утином жире, а затем накрытое широкими и тонкими кружками черного трюфеля. Этому не предвиделось конца. Мишель начала задумываться, а смогут ли клиенты все это съесть.

Ей не следовало волноваться. Девушки, которые не ели чуть ли не несколько недель в ожидании немедленного кастинга для «Викториас сикрет» (в этих ожиданиях они ошиблись), набросились на угощение как оголодавшие портовые грузчики, сметая все, что было на тарелках, и подбирая соус хлебом. Шютц, после пятого или шестого бокала вина, принялся энергично расслабляться, облизывать свои культышки-пальцы крошечным розовым язычком, и капли соуса падали на салфетку у него под подбородком. Когда подали «Баранье трио с фермы Беллуэзер» — медальон из отменно прожаренного седла барашка, глазированая почка и крошечное тушеное ребрышко с изысканным луком-шалот и кружками репы в карамельной глазури, искусно вложенными в кабачок с вынутой сердцевиной, — раздались охи и ахи, и даже Кливленд, как заметил Шютц, выглядел потрясенным и набросился на тарелку с невиданным ранее пылом.

— Здорово, — выдавил Кливленд. — Просто здорово! Я тащусь, честно. Этот парень гигант. Он гений. Я пробовал много разной еды за свою жизнь, мистер Шютц. Много очень хорошей еды. Я был водителем у того типа из «Вивенди», французского пижона. Он знал, что и как есть. Во Франции. Всюду таскал меня за собой. Но такое я пробую впервые. Этот парень, кулинар, этот Роб Холланд, он гений.

Шютц никогда не слышал, чтобы Кливленд столько говорил о чем угодно. Его отчасти смутило упоминание охранника о былом знакомстве с высокой кухней. Он вдруг осознал, что под подбородком у него салфетка, а пальцы, сжимающие вилку, показались неуклюжими; между тем Кливленд расправлялся с телячьими щечками с лимоном и ризотто с шафраном как истинный аристократ, легко и изящно перекладывая вилку и нож из руки в руку, время от времени промокая уголки рта салфеткой, когда смаковал очередной сорт вина, держа бокал за стройную

ножку и почти незаметно перекатывая вино во рту, прежде чем проглотить.

— Вы абсолютно правы, — поспешил согласиться Шютц. — Это и вправду что-то необыкновенное. Я, знаете ли, тоже много чего ел. В моих казино работают лучшие повара мира, но это — вот это — просто невероятно.

Шютц осушил очередной бокал вина и посмотрел через стол на двух девушек, в самом расцвете их юности, представляя, что на вкус они как земляничное мороженое. Но разве может что-нибудь сравниться вкусом вот с этим? На него словно накатила волна жара, прошла от пят до макушки тщательно уложенной головы, наполнила сердце восторгом, весельем, небывалой легкостью. Нужно впредь уделять больше внимания тому, что он ест. Он явно что-то упускает.

Марвин потягивал уже третью чашку кофе и притворялся, будто слушает жену. Он надеялся, конечно, что Шютцу в ресторане понравится. Что миллионер расскажет о «Сен-Жермене» своим приятелям. Возможно, закажет рождественскую вечеринку или даже две, обеспечив небольшой приток наличности в последнюю минуту, чтобы подержать двери открытыми еще несколько дней или недель. Но кого он обманывает? Этот хмырь мог бы спасти его бизнес той суммой, какую платит за чистку ковров каждую неделю. Но с какой стати ему это делать?

Бармен Чет испытывал куда более приземленные надежды. Он мечтал исключительно о весьма щедрых чаевых, которые оставит клиент и из которых ему достанется одна пятая. И, судя по всему, это было вполне реально. Богатенький типус, телохранитель и две красивых девушки, если перевести такую компанию на язык чаевых, обычно означали крупную сумму сверху — надо же произвести впечатление. Чет мысленно прикинул, во сколько обойдется ужин, со всем вином, многочисленными переменами и порто или коньяком напоследок. Он мыслил широко. Несколько заходов по «Луи Треиз», вот это будет дело.

На кухне Пол, Кевин, Мишель и остальные надеялись лишь на то, чему оказались свидетелями, наслаждались от всего сердца, наблюдая, как Роб Холланд снова готовит. Он целиком сосредоточился на процессе, не обращал ни малейшего внимания на окружающих, резал, варил и жарил, перемещался по кухне, слово играя замечательную кулинарную фугу, готовил — как принято у лучших поваров — будто сугубо для себя, взбирался на гору, быть может, в последний, самый последний раз.

Теперь все в порядке, думала Мишель, зная, что Пол ощущает

то же самое. Все будет в порядке, даже если придется навсегда закрыть двери «Сен-Жермена» после этого вечера. Они видели Роба Холланда, что называется, на пике. И отныне могут рассказывать об этом, и люди наверняка станут слушать. Рассказывать, что своими глазами видели, как Роб Холланд лез из кожи вон, как показал всем вокруг, каким должен быть настоящий шеф.

Выяснилось, что волноваться не следовало вовсе. Роланд Шютц любил приобретать то, что ему понравилось. И еще больше любил приобретать то, что нравилось другим. Так что, когда после четырех стаканчиков «Луи Треиз», шоколадного суфле, посыпанного крупинками морской соли, птифуров и ложки лимонного шербета, Роб появился из кухни, на радость девушкам (которые уже надрались так, что едва шевелили языком), и выслушал восторженную благодарность Кливленда, Роланд Шютц усадил Холланда рядом и сделал то, что умел делать превосходно. Он заключил сделку на грандиозную сумму на много лет вперед, цифра с шестью нулями и парой единиц перед ними, выкупив (после того как адвокаты и бухгалтеры просмотрят контракт и устранят любые помехи) 65 процентов акций новой компании, которая в ближайшем будущем должна была получить название «Роб Холланд групп Интернешнл».

Партнерам из Бостона и Филли покроют долги и закроют их рестораны. Сеть в аэропортах продадут (с приятной прибылью) Вольфгангу Пуку, которому требовались новые места для продажи пиццы. Рестораны «от Роба Холланда» откроются в принадлежащих Шютцу казино в Лас-Вегасе и Атлантик-Сити, и в отелях в Майами, Лондоне и Дубае. Каждому из верных товарищей Холланда, Полу, Кевину и Мишель, достанется по собственному заведению в управление. Других вознаградят должностями в соответствии с их навыками. Даже Тьерри получит пост шефа в магазине-кафе сдобы и выпечки, которое заработает в «Шютц плаза» на среднем Манхэттене, что вот-вот начнет строиться. Марвин принял щедрое предложение на два с половиной миллиона за его долю в «Сен-Жермене», и это позволит ему вернуться в более надежный по оборотам мир ремонтного бизнеса. (Каковой, он признался сам себе, всегда любил и не должен был покидать. Он сумеет открыть сразу пять новых магазинов автозапчастей на Лонг-Айленде и разбогатеет так, как никогда даже не мечтал, — реликт нью-йоркской ресторанной индустрии. При этом было лихо заявлено, что в «Сен-Жермене» Марвина будут кормить и поить бесплатно всякий раз, когда он того пожелает.)

«Сен-Жермену», как флагману новой «оси» Шютц-Холланд,

разрешили сохранить 60-процентное покрытие стоимости продуктов и увеличить стоимость оплаты труда, ведь это витрина (и образец) целой империи. Шютцу, а позднее и изворачавшемуся Хичкоку выделили постоянные столики по их выбору. Хичкок еще вытребовал себе взнос на реконструкцию его заведений в округе Бакс, в Южном Хэмптоне и на Манхэттене (предположительно от Роба, но на самом деле от подрядчика, подчинявшегося Шютцу). Ресторан был спасен. «Ватага Пуэбла» воцарилась на кухне — даже наняла новых работников, из числа друзей и членов семьи, из своего родного города Атликско. И пусть Роб продолжал значиться шефом, повседневное руководство кухней доверили Мануэлю, вместе со званием chef de cuisine и прибавкой к зарплате.

Само собой разумеется все получили щедрую рождественскую премию. Никто не лишился жилья за неуплату. Прошли перечисления по кредитным картам. За тысячи миль отсюда, на крышах домов крошечных мексиканских селений появились новые спутниковые антенны.

Что самое главное, Роб продолжил готовить время от времени. В пустоватые вечера по воскресеньям и понедельникам его черный «таункар» притормаживал снаружи, и Роб твердым шагом пересекал зал, направляясь на кухню, а клиенты указывали на него и шептались: «Шеф здесь». При этом он бросил любезничать с публикой, не выходил поболтать, поставил крест на своем желании непременно попасть в телевизор. И хотя он редко появлялся на кухне «Сен-Жермена» — или любой другой, если на то пошло, — расходуя бóльшую часть своего времени на гольф, чтение и мечты, на улаживание отношений с бывшими женами и новыми подругами, однако порой он вспоминал былое. Надевал нагрудник посудомойки, напяливал выцветшие белые штаны, обувал старые башмаки и подвязывал фартук. Приказывал Сегундо или тому, кто в этот вечер заведовал кухней, уйти пораньше и принимался готовить. Он готовил все блюда, какие полагалось сделать шефу, и блюда других поваров. И оставался на кухне до самого конца, до последнего заказа. После чего аккуратно убирал за собой, как в те годы, когда был юн и только осваивался в бизнесе. А потом шел в бар к другим работникам, которым теперь разрешали расслабляться в «Сен-Жермене», и они обсуждали, удался ли вечер, рассказывали разные истории и дразнили друг друга.

Истории были наподобие вот этой, о вечере Рождественского Чуда, когда был спасен ресторан. Когда они, всей командой, задержались, чтобы допить остатки всех роскошных вин со столика своего нежданного благодетеля и поздравить себя с

удачей.

Несколько дней или несколько недель спустя Роб снова вернется. И снова будет делать это. Будет готовить.

Готовить как ангел.

Комментарии

Система «D»

Я писал этот очерк вскоре после того, как вышла моя книга «О еде: строго конфиденциально. Записки из кулинарного подполья» и при этом остро чувствовал ностальгию по своим поварам и кухне. Я все еще чувствовал себя панком, ощущал вину за то, что не работаю больше поваром, что занимаюсь чем-то таким легким — просто пишу или говорю о самом себе, и мне еще за это платят. Думаю, этот очерк как раз отражает мою тоску по покинутой кухне. Оставив ежедневную будничную работу в «Ле Аль», я чувствовал себя предателем, а, превознося своих старых друзей, прежнюю жизнь, а также и не самые красивые стороны этой жизни, вновь и вновь возвращался к ним в мыслях, ища себе прощения. Не повар может не понять, что, описывая, как отжимают полусырой стейк или нарезают ножку прямо под жаровней, я вовсе не раскрывал тайны и не был шокирован этой информацией. Я вспоминаю все эти несообразности с теплотой и нежностью. И потому мне грустно перечитывать этот очерк. Тоска по тому, к чему, как я даже в то время уже подозревал, никогда не вернусь, вкупе с растущим осознанием того, насколько трудным и глубоким был тот переломный момент, заставляет меня чувствовать себя на миллион лет и человеческих жизней старше человека, который писал этот очерк.

Творцы зла

Проклятье, я был в ярости! Это сплошная ругательская тирада. Я плевался, как безумный, только что вытерпев четырехчасовой полет в экономклассе «Американ эрлайнз», где сидел между двумя гигантскими представителями рода человеческого. С одной стороны женщина пропорций Джаббы Хатта буквально наплыла на половину моего сиденья, вытеснив меня на самый краешек, и пришлось упереться на спинку переднего кресла. Я не мог спать. Я не мог расслабиться. Я не мог ничего, кроме как тихо сатанеть. Ни она, ни стюардессы не желали признать мое бедственное положение. На всем протяжении полета я пытался обрести спокойствие духа, фокусируясь на переговорном устройстве, вмонтированном напротив, в которое постоянно утыкался лицом, и представляя, что произошло бы, если бы я обернул шнур вокруг шеи и, упав в очередной раз вперед всем весом тела, закончил бы свою жизнь. С этой мыслью я и летел.

Я всегда считал лицемерными требования уважения и признания к выбору «альтернативного образа жизни» человека, раскормившего себя до веса в пятьсот фунтов, когда помощь требуется даже для того, чтобы встать с кровати. И в неспокойные времена, когда писался этот очерк, казалось особенно «неправильным» быть столь беззастенчиво огромным, при том что в любой момент могла возникнуть необходимость по тревоге покинуть здание или быстро пробиться к выходу.

Параллель между тяжелой формой ожирения и нехваткой патриотизма была, признаюсь, несколько натянутой. Но только что в Хьюстоне я (вместе с Эриком Шлоссером) участвовал в прениях с двумя профессиональными апологетами индустрии фаст-фуда (не больше не меньше как на встрече с Ассоциацией операторов объединенных сетей общественного питания), и когда оказалось, что статистика и здравый смысл не в состоянии никого убедить, аргумент из разряда «Вы, ублюдки, мешаете бороться против террора» сработал точно как удар в пах.

Воздается по делам

Я использовал этот переполненный тестостероном тон, обращаясь в дальнейшем к начальному классу в Кулинарном институте Америки. Я думаю, он отражает мое нарастающее ощущение профессиональной «сдутости» после ухода со старой работы в «Ле Аль». Думаю, это сверхкомпенсация вроде той, когда стареющий панк, волнующийся по поводу члена, неожиданно и внезапно покупает слишком быстрый для него спортивный автомобиль. Очерк был написан для британского журнала, я размышлял о Гордоне Рамси, так раздражавшем прессу тем, что он «груб» и превосходен. Я знал, какое у него взаимопонимание с поварами, поскольку недавно видел, как они вместе остаются дружески пообщаться после закрытия ресторана. И когда некоторые журналисты заявили, как они «потрясены» его сквернословием и «жесткой» работой с персоналом, это показалось верхом несправедливости по отношению к нему, проистекающей из неосведомленности, для всякого, кто знает Гордона как отличного парня и профи.

Еда и ненависть в Лас-Вегасе

Вот что получается, когда главный кулинарный журнал так глуп, что поручает мне писать о Лас-Вегасе. Я никогда не бывал там, но я ненавидел место в принципе. И мне поручили сделать телешоу о моих мучительных взаимоотношениях с этим городом. Единственное, чего я действительно хотел, так это арендовать большой красный классический «кадиллак», как у Хантера Томпсона, и вдоволь поиграть в «Страх и ненависть в Лас-Вегасе». Да еще устроить так, чтобы кто-нибудь мне за это заплатил.

В конце дня Вегас довольно удачное место для ненависти. Неудивительно, что я хорошо поразвлекся (большая часть этого не описана в очерке). И несмотря на все серьезные сомнения и подозрения, меня вдохновило то, что некоторые из поваров, которыми я восхищался, там делали. В этой книге впервые представлена полная версия проекта, который мы осуществили вместе с моим другом Майклом Рульманом. Издатели из «Гурме» в значительной степени сократили текст при публикации. Бесстыдное использование шедевра Томпсона, конечно, вовсе не случайно. Роман «Страх и ненависть в Лас-Вегасе» изменил мою жизнь, когда впервые появился на страницах «Роллинг стоун», и вот в сорок девять лет я оказался там и наконец смог пережить все это. Что это — дань почтения или дрянная имитация? Вам решать. А у меня было адское времечко.

Вдруг вы никогда не выпрыгивали из самолета с «Летучими Элвисами»? Я настоятельно рекомендую попробовать.

«Извращенец» или «хранитель»?

Все более часто в своих путешествиях я обнаруживаю, что все, что я знал прежде, — неправильно или по меньшей мере весьма спорно. На фоне постоянного глумления над стилем фьюжн, где экспериментируют, часто самым худшим образом, мне стали попадаться более интересные и виртуозные варианты кухни. В Сиднее меня наповал сразил живущий в Австралии японец Тэцуя Вакуда. В Майами Норман Ван Акен удивил полным меню, состоящим из совершенно незнакомых ингредиентов. Я признал догматичность собственных неустанных издевок в адрес фьюжн, и мне не хочется, чтобы меня вновь причисляли к лагерю тех, кто успел со мной согласиться. Как бы я ни восхищался и ни ценил движение «медленной еды» за повышенный интерес к самым лучшим продуктам с преобладанием сезонных, я все же ощущал дух ортодоксальности, противоречивший основной миссии повара — доставлять удовольствие. В последние годы я видел много очень голодных людей, которых вряд ли могло интересовать, откуда их продукты, из соседней деревни или из теплиц в Такоме. Создалось впечатление, что самим понятиям «открытый грунт» и «органический» присущ оттенок привилегированности и изоляционизма. Само противопоставление выращенных без интенсивных технологий «органических» и обычных «неорганических» сельхозпродуктов — роскошь. С тех пор я твердо убежден, что любая философия и мировоззрение, основанные на отказе и ограничении, являются врагами хорошей еды. Этот очерк был первой попыткой вернуться к наиболее взвешенной точке зрения.

Вива Мексика! Вива Эквадор!

За несколько недель до написания этого очерка я, к своему великому сожалению, согласился быть ведущим на ежегодной церемонии награждения Фонда Джеймса Берда. Это премия «Оскар» для продовольственного мира. Я стоял на этой сцене, читал текст с экрана телесуфлера и смотрел на огромный зал, где собрались гурманы Америки и элита ресторанной индустрии. Я в жизни никогда не видел так много белых людей в одном помещении. Это было похоже на митинг сторонников Джорджа Уоллеса или Дэвида Дюка. Несколько сотен лощеных и самодовольных белых в смокингах и вечерних костюмах пришли поздравить друг друга, прежде чем направиться в буфет. А я чувствовал себя отвратительно, все это противоречило моему жизненному опыту. Все мы здесь собрались на торжественном празднике кулинарного мира, и предположительно это люди, причастные к кулинарии, но почему-то не видно латиноамериканцев. При том что 65 процентов рабочей силы в нашей индустрии — мексиканцы, эквадорцы и другие испаноязычные уроженцы западного полушария. Где они, черт возьми? Как случилось, что их тут нет? Кто наградит их? Пока мы тут самовлюбленно красуемся и одобрительно похлопываем друг друга по плечу, люди, на которых держится наш бизнес, вынуждены скрываться от иммиграционной службы, платить за услуги изворотливым адвокатским конторам ради того, чтобы и впредь отсылать деньги домой, семьям, которых они почти не видят.

Это было так отвратительно и возмутительно, что я разозлился до глубины души. И признаюсь, что, когда выяснилось, как мало денег, заработанных «Берд хаус», фактически тратится на стипендии студентам, и президенту фонда грозил тюремный срок, а его команду халявщиков, мошенников и прочего маргинального отребья разогнали, я был вне себя от радости.

После того как разразился скандал, кто-то из журналистов спросил меня, что по моему мнению стоит сделать с «Берд хаус», домом Джеймса Берда в Уэст-Виллидж, который ремонтируется и сохраняется в память человека, бывшего во многих отношениях полным (пусть даже талантливым и влиятельным) ублюдком. Я предложил, чтобы они превратили эту недвижимость во что-то полезное, например в метадоновую клинику. И я вовсе не шутил.

Контркультура за стойкой

Помню, я читал, как один ресторанный критик сетовал, что все необычные блюда, которые он ел на протяжении многих лет, вытравили в нем чувства — порой он оставался холоден и ему ничто просто не могло понравиться. Как можно ожидать от кого бы то ни было сочувствия к человеку, который регулярно пил прекрасные вина и ел лучшие блюда в самых дорогих местах? Этот сравнительно недавно написанный очерк иллюстрирует, я думаю, мою собственную нарастающую усталость от высокой кухни. Во время рекламных туров, посвященных моим книгам и телешоу, и по возвращении в Нью-Йорк, я все время ел нечто лучшее и более изысканное, чем хотел. И пусть я не мечтал ни о чем более выдающемся, нежели простая миска лапши или бутерброд с мясным рулетом, но мои гордые и щедрые хозяева всегда настаивали на том, чтобы привести меня в «лучший ресторан в городе». И всюду — будь то Чикаго, Рейкьявик, Франкфурт или Стокгольм — рестораны были почти одинаковыми. Всюду качество кухни росло вслед за амбициями и развитием способностей поваров, но все было преисполнено серьезности и сознания собственной важности.

Я почувствовал себя загнанным в угол, когда у Алена Дюкасса в Нью-Йорке меня втянули в пространное обсуждение выбора воды, такое длинное, что оно лишило последней надежды ощутить хоть какую-то радость в этом темном, сухом, чуждом всякому юмору воплощении помпезности. Подача еды у Жоэля Робюшона в парижском «Ателье» исполнена приветливости и организована по новому принципу, который показал другим поварам, как сочетать еду высокого стиля с более приятной и свободной атмосферой. Монреальский скандальный «О пье де кошон» Мартина Пикара явился словно в ответ на мои молитвы, и потому я ощутил благодать в сердце, услышав от шефа громкое, дерзкое и веселое «Охренеть!» Когда я нахожу повара или ресторан, которые не могу не полюбить, я склонен преувеличивать все их достоинства. Но я действительно испытываю облегчение и вижу возврат к здравомыслию, когда ем в «Сент-Джоне» в Лондоне, или у Мартина в «О пье де кошон», или в «Авек» в Чикаго. Поскольку там наконец-то самой главной опять стала собственно еда, а прочей посторонней чепухе и вывертам просто нет места. Там я могу быть уверен, что никогда не услышу из уст официанта словосочетание «трюфельное масло», соус не будет взбит в пену, а в ликерной рюмке не подадут ничего, кроме текилы.

Жизнь и преступления

Писать все время о еде — почти как писать порнуху. Сколько может быть прилагательных прежде, чем начнешь повторяться? Сколько раз в различных вариациях ты сможешь писать об одинокой домохозяйке, временной нехватке средств и сексуально озабоченном здоровенном рассыльном, которому вовсе не хочется торговать пиццей? Сколько раз сможешь описать этот гребаный салат, не используя слова «хрустящий»? Поэтому мне всегда в радость, если доводится написать о чем-то, не затрагивающем непосредственно еду и поваров. У меня есть еще и другие интересы, например жизнь криминального мира.

Прямо по курсу

Думаю, путешествия по всему миру помогли мне увидеть и оценить мою собственную страну, и я прекратил глумиться и начал смотреть на «красные» республиканские штаты на другом конце Америки не как на врага, а как на странные и наверняка чем-то замечательные государства. Конечно, помогает, что обычно первым делом я встречаюсь с шефами и поварами, но после совместной трапезы с бывшими командирами красных кхмеров, погостив у радушно меня принявших кадровых вьетконговцев и встретившись со множеством других «очень милых людей», которые творили «очень плохие дела», я стал (хочется думать) менее поверхностно судить о своем отечестве. Ведь, если я могу напиться и приятно провести время в компании жестоких российских бандитов, то почему я не могу поладить с евангелистом и республиканцем из Техаса? В то время я нащупывал для себя внутренние возможности принятия и освоения огромного пространства между побережьями, пытаясь преодолеть собственный снобизм.

Объект поклонения

Очерк написан для британского журнала и полон британских реалий. Я провел много времени в Великобритании и в этом стал походить на Мадонну. Я даже выражаться стал как британец.

Мой Манхэттен

Даже несколько лет спустя этот очерк все еще может служить справочником для приехавших в Нью-Йорк. Я добавил бы рестораны «Маса» и «Пер се» на верхнем уровне в «Тайм-Уорнер центр» и на нижнем «Корнер бистро» с гамбургерами. «Сибериа» все еще непревзойденно хороша для полного погружения, хотя последнее время некоторые вечера в выходные зарезервированы для исключительно мужской толпы, одетой в кожу. Лучше заранее позвонить.

Жесткий хардкор

Эта статья бесстыдна, как мечта об оральном сексе. Как и все, кто с ней знаком, я безнадежно влюбленный, а потому сентиментально многословный поклонник Габриэль Гамильтон. Я забыл упомянуть, насколько хорошо она пишет. Два очерка, которые она написала для «Нью-Йоркера» и для «Нью-Йорк таймс мэгэзин», гениальны. Вскоре после того как был написан мой очерк, она получила гигантский аванс от главного издательства за будущую книгу, которая по-видимому станет автобиографией. Без сомнения, она окажется лучше и интереснее, чем моя «О еде: строго конфиденциально». Возможно ли, что и я нравлюсь Габриэль Гамильтон? Бывает всякое, и это стоит того, чтобы жить.

После работы (гасите газ, тушите свет)

Я уверен, Рут Рейчл получила множество сердитых сообщений от читателей «Гурме» об этом очерке. Это некоторое нарушение границ ее территории, где властвуют отменные рецепты пирогов и сводки ресторанных новостей. Но есть и темный порочный штрих, за который я очень благодарен г-же Рейчл. Я имею в виду гнусный стриптиз-клуб «Клермон лаунж», попавший на страницы «Гурме». Думаю, это первая ласточка.

Друзья повара

Самые мои любимые книжки о жизни. Теперь мне хочется еще к ним добавить «Отель Бемельманс» Людвига Бемельманса. Когда я наконец заполучил ее, то с радостью и волнением обнаружил, что не сделал ничего нового, написав «О еде: строго конфиденциально», — Бемельманс сделал это до меня, причем лучше и убедительнее.

Китайский синдром

Китай велик. Китай БОЛЬШОЙ. Китай УВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ. Грустно, когда думаешь о том, что даже если бы посвятил ему остаток своей жизни, то никогда бы не увидел его целиком. Я надеюсь, что поскольку Китай продолжает превращаться в экономическую супердержаву и поскольку мы становимся все более и более зависимыми от его производства — и его кредитной политики, — то в конечном счете он станет управлять миром. Поэтому я говорю: «Добро пожаловать, наши будущие хозяева!» Когда Китай станет нашим господином, питаться мы будем значительно вкуснее.

Босиком

Очерк также написан для британского журнала, а отсюда и ссылка на отвратительного и необъяснимо популярного Майкла Виннера, режиссера дерьмовых фильмов и отвратительного ресторанного обозревателя, а также ссылки на Гордона Рамси. Тем не менее я все еще убежден в справедливости своей «теории босых ног». Еда действительно вкуснее, когда песок ласкает пальцы ваших ног.

«Корабль любви»

Счастливые времена… Написано было по возвращении, это мой первый заказ от «Гурме». Крутую они мне подкинули работенку. В тот раз меня реально вставило.

Убивает ли известность великих поваров?

Думаю, что немного лицемерил в этом очерке. Я ведь и сам благодаря известности быстро привык к хорошим отелям и перелетам бизнес-классом. И я был слишком резок по отношению к бедному Рокко, рассказывая, как он в радиошоу отвечает на телефонные звонки старых леди, которые хотят знать, где купить лучшего кошерного цыпленка. Если вспомнить, каким талантливым поваром был когда-то Рокко и как много горечи в этом очерке прорывалось от моего недовольства собой, — все это полная ерунда. Глядя на печальный закат Рокко, признаюсь, я видел — если бы не милость божья — себя… только без такого кулинарного таланта.

Посмотрим правде в глаза. Мне перевалило за пятьдесят. Что было бы, если бы пришлось вернуться в кухню? Это сломало бы меня. Пусть уж лучше эта безумная жизнь длится, будь я проклят.

То, что вы, возможно, не захотите знать о работе на кулинарном телеканале

Этот очерк намного честнее предыдущих, когда я все еще изображал оскорбленного героического пролетария. Описанное в нем намного больше похоже на мою жизнь, какой она была тогда и какой остается сейчас большую часть времени. После того как очерк был написан, я оставил «Нью-Йорк таймс телевижн» и закончил сотрудничество с «Фуд нетворк». Но я продолжаю работать с Крисом и Лидией и многими из тех же самых операторов и редакторов, которые сделали первый сериал. Только теперь мою неуравновешенную жизнь определяет «Мир путешествий» канала «Дискавери».

Сегодня у нас больше бюджет, больше свободы и более снисходительные владельцы, но будни выглядят так же. Это похоже на непрерывное совместное путешествие по разным странам. Я продал свою душу телевизионным богам, чтобы увидеть мир и воплотить детскую мечту о дальних странах. И таков мой путь. Я стал одним из «рокеров» «Спайнл тэп».

Предупреждающие знаки

Каждый, кто когда-нибудь попадал в Лондон, точно знает, о какой сети ресторанов я здесь говорю. Невероятно, но они все еще существуют.

Безумие в Кресчент-Сити

Не знаю, существует ли какое-нибудь из упомянутых мест после того, как Новый Орлеан был почти стерт с лица земли ураганом и наводнением. Я подозреваю, что многие из этих мест все еще пытаются возродиться и встать на ноги. Я лелею надежду, что «Снэйк энд Джейк» под особым вниманием, так как существует лишь немного более достойных заведений. Этот очерк описывает классический пример «тройного погружения». Вот как это делается:

Первое. Посещение города в ходе книжного тура. Неизбежно все закончится совместной едой, прогулкой по барам и пьянкой со всеми местными поварами.

Второе. Используя ценную информацию о местных связях, собранную на пьянках во время книжного тура, я возвращаюсь в то же место, чтобы сделать телешоу.

Третье. Используя события во время съемки, рабочие заметки и видеозапись, пишу статью для журнала и во второй раз получаю деньги за проделанную работу.

Взгляд из-за холодильника

Этот очерк — своего рода извинение перед всеми официантами, с которыми я был сух или несдержан в прошедшие годы. Действительно, нет ничего более отвратительного или позорного, чем срываться на не имеющем права голоса официанте, если вы пришли в ресторан, заранее негативно настроенные. Ведя себя как сердитый, саркастический, надменный начальник со своим официантом, вы провоцируете агрессию. На самом деле, как правило, в ваших интересах быть дружелюбным с официантом. К тому же этого требуют приличия. Мне всегда хочется прервать отношения, когда новый гость приказывает официанту или выдвигает смехотворные и глупые требования. Я считаю это унизительным и никогда не допускаю повторения визита. Тот, кто не умеет вести себя в ресторане, не может быть моим другом. Все просто. Отыгрывайтесь в барах. Там привыкли к придуркам и знают, как с ними обращаться.

Дорожные заметки

Боже, я ненавидел Сингапур, когда попал туда в первый раз (эта поездка тут и описана). Жара, сменяющаяся холодным баром, а потом снова жара чуть не убили меня. То же самое делали непомерные объемы пищи и совершенно измотанное состояние. Но после еще нескольких визитов я полюбил это место со всей пылкостью. (См. очерк «Умри, но попробуй».) С тех пор я стал лучше управляться с перелетами в самолетах, аэропортами, заказом туров, отелей и прочим и ною при этом значительно меньше. Мне всегда странно было видеть каких-нибудь зануд музыкантов за пределами музыкального мира, жалующихся на «чемоданную жизнь», или слышать от нового романиста о тяготах книжного тура. Два года назад они сидели у мамы в подвале и тенькали что-то на гитаре или стучали по клавиатуре компьютера, а теперь стонут о тяготах прекрасных гостиничных номеров, кругосветного путешествия и жирного рекламного бюджета? Это только считается работой. Я знаю, что такое работа (или когда-то знал). Я все еще помню об этом, хотя со временем все слабее. Когда вкалываешь по двенадцать часов в суете кухни и все время на ногах — вот это работа. Остальное — привилегия. Я перечитал этот очерк заново и хочу сказать: «Заткнись и не ной, будто старая шлюха! Тебе крупно повезло, что кому-то в Сингапуре понадобилось возиться с таким дерьмом, как ты. Сядь и жри черепаший жир, ты, ленивое, надутое трепло!»

Погружение

Ах, да. Этот очерк.

Изначально он был написан как электронное письмо, так и не отосланное. В то время у меня было разбито сердце, я был влюблен и в самом деле чувствовал себя погано. А что касается собственно очерка, то, по крайней мере, в одном я точно не наврал: когда я прыгнул со скалы, мне действительно было не наплевать.

Проблема с выпивкой

Еще один очерк о Британии. И над кем я смеялся? Что случилось с хорошей едой в пабе? Над снобистскими нападками на мою позицию, которую трудно защитить. После первого безумного приступа энтузиазма многие из так называемых «гастро-пабов», кажется, успокоились и, кажется, стали подавать довольно простую, честную и достойную еду, по большей части совместимую с хорошей пинтой пива. Когда я писал этот очерк, то считал, что настала полная задница. Но пинок под зад имел место, в чем я вижу и свою заслугу.

Вуди Харрельсон: кулинарная муза

Я высказал то, о чем думал, и по-прежнему готов подписаться под каждым словом. Меня до сих пор трясет от злости, когда я представляю себе самодовольного болвана Вуди в Таиланде — стране удивительно древней и разнообразной кулинарной культуры, по праву гордящейся искусными поварами, — требующего изо дня в день один и тот же салат. Сама мысль о том, что специфическое мировоззрение Вуди способно распространиться, подобно некоему губительному вирусу, наполняет меня ужасом. Пожалуй, с годами я стал злиться пуще прежнего, даже обозвал как-то «Сырое» «самой страшной книгой после „Mein Kampf“» (пожалуй, это было все-таки чересчур). Бедняге Чарли Троттеру, который всегда был добр и внимателен ко мне, пришлось, к сожалению, вынести всю глубину моего презрения к предателям и моего гнева. Заведение Роксанн Клайн, по счастью, закрылось. Но пагубное распространение сыроедения продолжается, его громогласные и тупые приверженцы все множатся в числе.

Их надо остановить.

Есть кто-нибудь дома?

«Сообщество» кулинарных авторов представляет собой болото. Этакая чашка Петри взаимных восхвалений, кумовства, лжи, жадности, зависти, сговора, коррупции и преднамеренного самообмана, безнадежно компрометирующих едва ли не каждого из авторов. Этот очерк был реакцией на конкретный пример, вызвавший у меня глубокое отвращение.

Это также с моей стороны признание того факта, что я слишком долго топтался на Эмериле. Поначалу высмеивать его, обзывать «эвоком» и так далее было очень просто и весело — на потеху толпе. Но с годами я стал видеть, что многие гораздо, гораздо хуже. И я, увы, упорно отказывался признавать, что, в отличие от большинства тех Знаменитых Шефов, что наступают ему на пятки и однажды наверняка его обгонят в предпочтениях нации, Эмерил на самом деле заслуживает уважения. Я долго шел к тому, чтобы высказать этому человеку ту благодарность, каковая ему причитается, что бы я ни думал о его шоу. Этот очерк — моя попытка извиниться.

В самом низу

Это довольно резкая, категоричная передовая статья, которой я откликнулся на просьбу «Лос-Анджелес таймс» прокомментировать очередной арест Роберта Дауни. Когда я писал ее, то был чертовски уверен, что с ним покончено. Но я поспешил — слишком поспешил, как выяснилось — списать его в расход. Ну да, опять двадцать пять, опять актер-наркоман. Предсказуемый, почти неизбежный финал той же самой старой истории. После этой статьи случилось так, что один мой хороший друг, к которому я в свое время повернулся спиной, поскольку он подсел на сильный наркотик и сидел на нем много лет, сумел изменить свою жизнь к лучшему. И Дауни тоже справился, продолжает работать, и его последние роли весьма содержательны и несомненно хороши. Я желаю им обоим всего хорошего и приношу извинения за свои слова. Иногда приятно ошибаться.

Пищевые террористы

Дела только ухудшились с тех пор, как я написал эту страстную статью в защиту пострадавшего друга. Фуа-гра под угрозой, скоро ее объявят вне закона в Калифорнии, Чикаго и даже Нью-Йорке. Фундаментальный ингредиент классической кулинарии, дошедший до нас от древнеримских времен, она, вероятно, вскоре полностью исчезнет из меню. Трагедия, но вполне предсказуемая. Активисты поступили умно, выбрав своей мишенью именно фуа-гра. Им прекрасно известно, что в мире существуют куда более жестокое и куда более распространенное обращение с животными (например, бройлеры), однако они явно нацеливались на легкую победу. От кого из политиков можно ожидать, что он поддержит поваров: мол, я за принудительное откармливание милых утиц и гусачков, чтобы несколько богатеев, способных позволить себе это удовольствие, могли поужинать их раздутой печенью? На таком голосов избирателей не получишь…

Мы, конечно, проиграем, рано или поздно. Я смирился с этим — как смирился и с тем, что больше не могу курить в баре в Нью-Йорке, в ирландском пабе или в ресторане на Сицилии. Но мне жутко хочется увидеть, как недоумков, которые терроризировали семью шефа Манрике, найдут, арестуют, признают виновными, посадят в тюрьму на очень долгий срок и там будут с ними обращаться дурно — чтобы они на собственном опыте узнали, каково чувствовать, что задыхаешься. Это меньшее, чего они заслуживают.

Былая грязь

Ох. Я такой плохой. Такой уличный…

Довольно бойкий, чудовищно романтизированный взгляд на Нью-Йорк моей растраченной юности, очерк для британских читателей. Неужто крэк и вправду был так хорош? Каким идиотом я был, когда это писал.

Не то чтобы я не скучал по грайндхаусам Сорок второй улицы, бару «Терминал» и «Гавайи ки». Но симулировать ностальгию по вооруженным ограблениям? По абстиненции? По торговле своим добром на улице? По наркодилерам с дубинками и пушками? По джанки? Кого я дурачу? Измеритель чуши зашкаливает.

Чистая роскошь, полный улет

Честная попытка продуктового порно, довольно приличная, я думаю, поскольку до сих пор возбуждаюсь, когда перечитываю очерк. Я нисколько не преувеличивал. Маса в тот волшебный вечер был чертовски хорош. Всякий раз, когда хочу отведать что-нибудь совершенно особенное, я иду к нему и балую себя. Просите, берите кредит, крадите, ограбьте винный магазин — в общем, любым способом отыщите деньги — и, бога ради, сходите к нему! И запаситесь деньгами с излишком, ведь одной порцией тунца вы точно не ограничитесь.

Голодный американец

Моя любовная интрижка с Вьетнамом продолжается. В этом очерке я не упомянул о том, что в этот, свой второй приезд в страну, едва прилетел (с Крисом и Лидией на буксире), едва вышел из дверей аэропорта, едва увидел Линя и огляделся по сторонам, все мы вдруг разрыдались. Почему именно Вьетнам, из всех стран, в которых я побывал? Может, причина в феромонах. Может, у каждого из нас есть особое место, притягательное именно для него. Может, все дело в Лине и мадам Нгок и друзьях, которых я там завел. Или в простой и вкусной еде повсюду, куда ни посмотри. Или в женщинах, облаченных в аодай и крутящих педали древних велосипедов. Или в аромате благовоний, жасмина и ныок мам. Или в красоте пейзажей. Кто способен внятно объяснить, почему влюбился?

Код Феррана Адрии

Очерк был написан в поворотный момент моей жизни. Точнее, после череды поворотных моментов. Мы с Крисом и Лидией собирались снимать третий сезон «Путешествий повара» для канала «Фуд нетворк». Раньше у меня состоялся книжный тур, я познакомился с Ферраном Адрией, и мне удалось (вот чудо) упросить его пустить нас в свою жизнь, в свой ресторан и в лабораторию и снять фильм. Мы договорились о сроках, причем я справедливо предположил, что новой возможности уже не представится. И тут все пошло наперекосяк… Канал заявил, что с него хватит иностранных поваров (и так уже девать некуда). Подавай нам барбекю, компании на заднем дворе, шоу на ранчо. Им было абсолютно наплевать на парня по имени Ферран Адрия, да еще из Испании, что бы там ни говорили о его величии, значимости и уникальности. Люди, которые изъясняются по-английски с забавным акцентом или (упаси боже) вообще на иностранном языке — и дорогие передачи о них, — не вписываются, как мне объяснили, «в текущую бизнес-модель». Запланированная дата съемок приближалась, а переговоры все продолжались. Компания «Нью-Йорк таймс телевижн» упорствовала (и это еще мягко сказано). Мы с Крисом и Лидией были уверены, что передача выйдет отличная, и потому в конце концов заявили: «Ну и хрен с вами» и целиком на собственные средства провели неделю с Адрией, сняли документальный фильм, которым гордимся (и который теперь видели во всем мире). Так начались дружеские отношения — и, как бы там ни было, новая жизнь. Мы порвали с «Нью-Йорк таймс». Мы перестали работать на «Фуд нетворк» и решили, что не будем связываться с медиа по-новой, пока нам не позволят снимать шоу, которые мы хотим снимать, и так, как хочется нам. К счастью, канал «Дискавери» предложил нам условия, которые устроили всех. Одновременно я пережил своего рода «ломку» своих представлений о «молекулярной кулинарии», кухне и ремесле вообще. Прежде я категорически отвергал лаборатории и науку о продуктах питания, резко отрицательно относился к самому Феррану Адрии. И потому испытал настоящий катарсис, когда понял, что наслаждаюсь его творчеством. Но мне предстоит выяснить, какое место оно занимает в мироздании — и что сулит кулинарии. Короче, очерк вот о чем: существует то, чего мы не знаем, и следует принимать возможности и получать удовольствие от нового.

Бразильское лото на пляже

Моя первая статья в качестве «путешествующего повара», написанная для «Кулинарного искусства». Никогда не забуду звонок, который получил в разгар своего первого книжного тура, все еще работая в ресторане (откуда меня отпускали надолго). «Вы хотите, чтобы я поехал… куда? В Бразилию? И вы готовы платить за это?!» С тех пор я бывал в Бразилии неоднократно и полюбил Сан-Паулу (чего не произошло в первый раз), разлюбил Рио (моего друга там застрелили вскоре после того, как мы с ним увиделись), а Сальвадор люблю сильнее всего. «Суши-самба» превратилась в империю ресторанов по всей стране. Майкл и Така на них больше не работают.

Старая школа

Я люблю «старую школу» и становлюсь сентиментальным, когда речь заходит о ней. Майкл Бэттербери, издатель «Кулинарного искусства», привел меня в «Ле Во д'Ор», зная, что мне понравится, и за изрядным количеством бокалов вина и едой, в которой я всегда находил истинную славу Франции, уговорил написать этот очерк о «динозавровой» классике и тех редких местах, где ее еще можно найти. «Пьер ан туннель» закрылся в августе 2005 года.

Умри, но попробуй

Как я сказал, я обожаю Сингапур.

Рождество шеф-повара

Чуть слезливая, настолько романтическая и идеалистическая, насколько у меня вышло, это была моя честная попытка написать рождественскую историю для детей — пусть и языком, которым, вероятно, дети не должны пользоваться. Отрешившись от почти всего, что мною было написано прежде, и от всего, что я когда-либо испытывал, я постарался сочинить историю с однозначно счастливым финалом.

notes

Примечания

1

Здесь и далее цитируется в переводе В. М. Домитеевой.

2

Сын европейца и индеанки *(исп.)*.

З

Сумасшедшие приятели *(сленг, исп.)*.

4

Братишка *(исп.)*.

5

Папуля *(исп.)*.

Сучья жизнь, превратности судьбы *(исп.)*.

poissonier — повар, ответственный за приготовление рыбы *(фр.). (прим. ред. FB2).*

8

Рисовый осадок, который получается при изготовлении саке, традиционно используется в гастрономических целях. — *Здесь и далее примеч. ред.*

9

Кулинарный прием, который заключается в добавлении в горячий соус мелких кусочков холодного масла перед подачей.

10

Weltschmerz (*нем.* мировая скорбь, вельтшмерц) — термин, введённый немецким писателем Жаном Полем и означающий чувства, испытываемые некой персоной, которая поняла, что физическая реальность никогда не сможет удовлетворить потребности разума этой персоны. *(прим. ред. FB2)*.

11

Avec plaisir! — С удовольствием! *(фр.)* Эту фразу произносят, поднимая бокал.

12

Зобная и поджелудочная железы.

13

Блюдо готовится в несколько приемов, свинина маринуется и очень долго запекается при низкой температуре, после чего мясо разбирают вилкой, растягивая на небольшие кусочки по волокнам.

14

Оскорбления *(фр.)*.

15

Умелый работник, мастер *(фр.)*.

16

Большой Марио *(ит.)* — сценическое имя, под которым Марио ведет свое кулинарное шоу.

17

В назидание другим *(фр.)*.

18

Я тоже киноактер. Мы тут все киноактеры *(фр.)*.

19

Ремуляд из сельдерея, горячие колбаски, отварной лук-порей под соусом винегрет, селедка в сметане, вишисуаз, цикорий с рокфором *(фр.)*.

20

Цыпленок в бульоне а-ля кокотт, телячьи почки по-дижонски, петух в вине, рубец по-кански *(фр.)*.

21

Персик мельба *(фр.)*.

22

Общефранцузская кухня *(фр.)*.

23

Телячьи почки Берси *(фр.)*.

24

Ресторану пришел конец *(исп.)*.

25

О работе, шлюхах, …и летчиках *(исп.)*.

26

Яблочные пироги *(фр.)*.